Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

SB
354
.018
v.29

v.29
1909

Obstbau

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

SCIENCE LIBRARY

PERIODICAL

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

☛ **Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.**

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

SCIENCE LIBRARY

PERIODICAL

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Bestelle bitte gleich!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart, Rotebühlstraße 8.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler

Zuffenhausen (Wrtt.)

Spezialfabrik

für Geräte für Wein-, Obst- und 1a] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Akmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1909.**

Zum neuen Jahr 1909.

Ein Durchblättern des 28. Jahrgangs (1908) unseres „Obstbau" zeigt am besten, was in diesem Jahr gearbeitet worden ist. Vor allem lehrt dies die Rubrik: „Vereinsangelegenheiten." Als markante Punkte auf diesem Tätigkeitsfeld sind zu nennen u. a.: der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landw. Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt (Augustheft), der 2. Obstbautag in Saulgau (Novemberheft) usw. Ein fruchtbares Jahr an den Bäumen ist dies Jahr 1908 gewesen — ein fruchtbares aber auch in unserer Vereinstätigkeit. So kann's einen freuen! und so betreten wir auch freudigen Mutes das noch unbekannte Arbeitsfeld des Jahres 1909. Möge es reiche Früchte tragen für unsern Verein und damit für unser schönes Württemberger Land!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 14. Januar 1909, abends 8 Uhr,** findet im **Saale des Charlottenhofes** (Charlottenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, bei welcher Herr Obergärtner **Schaal**, Sekretär unseres Vereins, einen Vortrag über „**die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten**" halten wird. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 15. Dezember 1908. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Dienstag den 2. Februar 1909,** vormittags $^1/_2$**10 Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

...IENCE LIBRARY

PERIODICAL

Digitized by Google

V. 29
1909

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart, Rotebühlstraße 8.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler

Zuffenhausen (Wrtt.)

• Spezialfabrik •

für Geräte für Wein-, Obst- und 1a] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Akazien, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1909.**

Zum neuen Jahr 1909.

Ein Durchblättern des 28. Jahrgangs (1908) unseres „Obstbau" zeigt am besten, was in diesem Jahr gearbeitet worden ist. Vor allem lehrt dies die Rubrik: „Vereinsangelegenheiten." Als markante Punkte auf diesem Tätigkeitsfeld sind zu nennen u. a.: der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landw. Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt (Augustheft), der 2. Obstbautag in Saulgau (Novemberheft) usw. Ein fruchtbares Jahr an den Bäumen ist dies Jahr 1908 gewesen — ein fruchtbares aber auch in unserer Vereinstätigkeit. So kann's einen freuen! und so betreten wir auch freudigen Mutes das noch unbekannte Arbeitsfeld des Jahres 1909. Möge es reiche Früchte tragen für unsern Verein und damit für unser schönes Württemberger Land!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 14. Januar 1909, abends 8 Uhr,** findet im **Saale des Charlottenhofes** (Charlottenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, bei welcher Herr Obergärtner **Schaal**, Sekretär unseres Vereins, einen Vortrag über „**die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten**" halten wird. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 15. Dezember 1908. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Dienstag den 2. Februar 1909,** vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart **eine Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Digitized by Google

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Ortes für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über **„die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt"**.

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder (wegen des Vortrags mit ihren Frauen und Töchtern) zum Besuch der Generalversammlung höflichst ein.

Stuttgart, den 20. Dezember 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß auf gut brainiertem Moorboden mit Erfolg Obstbau betrieben werden kann, wie solches teilweise in Deutschland, dann aber besonders in Holland der Fall ist.

Wie ist es aber dort, wo selbst das Grundwasser trotz Drainage nur teilweise abgeführt werden kann oder wie ist es da, wo wegen Mangel an Gefälle eine Drainage nutzlos ist? besonders noch dann, wenn der ansäßige Bauer das dem Wasser, etwa einem See, abgerungene, tiefliegende Land nicht nur zur Gewinnung von Stallstreue benützen, sondern Futter- ja selbst Obstbau darauf betreiben will?

Es war gelegentlich eines Obstbau-Vortrages in Riedlingen a. D., wozu ich den dortigen Obstbauverein um die Veranstaltung einer kleinen Ausstellung der ertragreichsten Obstsorten des Bezirks ersucht hatte, daß ich auf zwei „Lokalsorten" aufmerksam gemacht wurde, welche in den moorigen, ja sumpfigen Geländen am Federsee vorzüglich gedeihen sollten und als Weberlesapfel und Stöcklesbirn bekannt seien. Die genannte Bezeichnung ist, wie bei so vielen unserer Lokalsorten, auf die Namen früherer Besitzer zurückzuführen, auf deren Anwesen die Mutterbäume stehen. Diese Angaben veranlaßten mich, die Angelegenheit näher zu untersuchen, wobei mich der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart finanziell unterstützte, wofür demselben hiermit mein voller Dank ausgedrückt sei.

Am 17. November d. J. besuchte ich unter Begleitung des Oberamtsbaumwart Rhein von Riedlingen die Gegenden des Federsees, speziell Allesshausen, woselbst ich schon vorher verschiedenerorts durch den dortigen Baumwart Aßfalg eine Reihe

Digitized by Google

Probelöcher, besonders auch direkt bei besagten Lokalsorten, hatte herstellen lassen, deren Tiefe dem erscheinenden Grundwasser entsprach.

Der Federsee, ein altes Zungenbecken des Rheingletschers, soll zur Pfahlbautenzeit eine Länge von 13 km und eine Breite von 6 km besessen haben, während er heute, als in seiner offenen Wasserfläche gemessen, nur noch etwa 5 3/4 km lang und 1 1/2 km breit ist, bei einer Wassertiefe von kaum mehr als 2 m. Teils verschlammt der See, teils werden ihm durch Kanäle stets Wasser entnommen und hierdurch demselben alljährlich über 100 Morgen Land abgerungen, so daß also nur noch wenig Menschengenerationen vergehen werden, bis der See als solcher verschwunden ist.

Doch große Riede umgeben ihn noch und sein Ufer ist sehr schwer betretbar, denn wegen des noch voll von Wasser durchzogenen Untergrundes schwankt die ganze Bodenfläche unter dem Besucher. Es ist ein eigentümliches Gefühl für den, welcher diese unsicheren Flächen zum erstenmal betritt. Die jetzt an Rieden befindlichen Ortschaften wurden in durchaus nicht allzufernen Zeiten noch von den Wellen des Sees bespült, und das Städtchen Buchau, früher auf einer Insel, ist jetzt durch die Entwässerung des Sees bis zu einem Kilometer von ihm entfernt. Ähnlich dem ist es auch bei Alleshausen und Umgegend. Die Ortschaft selbst steht auf jüngerer Moräne, der gutes, reines Wasser entströmt, wie ich mich an einer gefaßten und einen Widder kräftig treibenden Quelle, die in einem Obstgarten nur ein paar Meter von dem schwarzbraunen Grundwasser entfernt ihr tiefklares Wasser zutage treten läßt, überzeugte.

Das Ried gegen die offene Wasserfläche des Sees hin erzeugt am Wasserrand Binsen, dem Torfmoose folgen, um sodann landeinwärts Riedgräsern Platz zu machen, welch letztere zur Streu benutzt werden. Erst gegen die Ortschaften hin siedeln sich, durch die Kulturarbeit des Menschen begünstigt, Süßgräser an und hier versuchte der Bauer auch den Obstbau, ausgehend von dem früher geltenden Gedanken, daß für den Obstbaum geringer Boden vollständig genüge Jetzt ist er auch dort klüger geworden und setzt, wenn er auf gesunden Bäumen sichere Erträge haben will, auf seinen aus einem Gemenge von Ton, Sand und Kies bestehenden Ackerboden aus. Nichtsdestoweniger versucht er es aber immer wieder, auf seinen moorigen oder torfigen Böden Obstbäume anzupflanzen, welche allerdings den Vorzug haben, daß sie in den trockensten Jahren Feuchtigkeit in Menge besitzen. Der Bauer setzte und setzt seine Bäume — neuerdings mit Vorliebe die sogenannten „Massenträger", worunter er die Halbhochstämme versteht, da diese bald und reich tragen, sowie den Stürmen besser widerstehen — auf etwa 60 cm hohe, dabei ziemlich breite Hügel, wobei er oft origineller Weise die unteren Teile der wasserzeigenden Baumlöcher dicht mit Steinen belegt. Solch ein „Garten" mit seinem tiefwelligen Terrain ist ein eigenartiger Anblick. Der Trieb der Bäume ist ein kräftiger, 60 cm lange Jahreszweige besonders an jüngeren Bäumen sind meist zu finden bei glatten, schorffreien Stämmen, an älteren Bäumen aber auch sehr häufig Krebsbildungen. Das geerntete Obst ist etwas klein, aber gut und reichlich. Die Sorten entsprechen jenen, welche die reisenden Obstbaumhändler seinerzeit (in meist halberfrorenen Bäumen) brachten. Daß viele dieser Bäume zugrunde gingen, oder selbst auf besserem Boden sich nie recht erholten, bestärkte viele Bauern in dem Glauben, daß der Obstbau in die dortigen rauhen Gegenden nicht passe. Gesundes Material aus reellen Baumschulen mit rationellen Sorten belehren sie jetzt aber eines anderen.

Aber wie sah es nun um die Probelöcher und die hieraus entstehende Folgerung aus?

Es hatte ein paar Tage vor meiner Ankunft ziemlichen Niederschlag an Regen und Schnee gegeben, infolgedessen auch das Grundwasser gestiegen war. Ganz frappiert betrachtete ich die im Maximum 80 cm, meist aber 70, 60 und selbst nur 50 cm tiefen Probelöcher, welche teils zu 1/3, teils zur Hälfte, aber auch über 2/3 mit dem dunkeln Wasser gefüllt waren und oft nur noch 15 bis 20 cm freien Boden zeigten! Das muß man gesehen haben! — Die Erdschichtung zeigte 1—2 handbreit humusartigen Kulturboden, dann folgte etwa 20 cm hoch Schwemmsand und unter diesem der schwarzbraune Moor- oder Torfboden.

Und auf und in diesem Material stehen nun die Obstbäume, sogar Birnen! Wie haben sich aber diese sonst mit tiefgehenden Pfahlwurzeln

Digitized by Google

ausgestatteten Bäume den Verhältnissen angepaßt! Die Pfahlwurzel ist gänzlich verschwunden und alles Wurzelvermögen hat sich flach in den oberen Schichten der Erde (auch in Moor- und Torfboden eindringend) ausgebreitet, gegen den Baumstamm hin vielfach über die Erde hervortretend, wie die Wurzeln der Waldbäume. Nicht lauter kleinere Bäume sind zu beobachten, oder nur jüngere, sondern 70—90 jährige, bis zu manneskörperstarke Exemplare von mehr als 7 m Höhe hatten sich in diesem Erdreich zu verankern gesucht, aus welchem manchmal allerdings rasende Stürme alte Bäume einfach mit den Wurzeln herausgedreht hatten.

Und welche Sorten an Apfel und Birnen, auch reichtragendes Steinobst) waren vorhanden? Ich möchte behaupten, daß außer den feineren Tafelbirnen alles vertreten war, was so allgemein gebaut wird. Baumanns Renette, Goldparmäne, Gravensteiner, Goldrenette von Blenheim, Luikenapfel, Erdbeerapfel, Taffetapfel, Morgenduftapfel usw., dann Schweizer Wasserbirn, Palmischbirn, Gelbmöstlerin, Junkersbirn, Glasbirn (eine Mostbirne) und andere mehr, dazu aber noch der besagte Weberlesapfel und die Stöcklesbirn. Die Früchte aller Sorten waren zwar kleiner als sonst, aber normal und charakteristisch gebildet.

Was nun die Herkunft der beiden letzterwähnten „Lokalsorten" betrifft, so war es leider bald erwiesen, daß wir nicht solche, sondern veredelte Mutterbäume vor uns hatten. Der in einer Höhe von ca. 120 cm am Stamme ersichtlichen Veredlungsstelle nach sollte die Unterlage ein Wildling sein, andernfalls wäre anzunehmen, daß die Unterlagensorte so geringwertig war, sich in der Frucht der Wildform so näherte, daß der Bauer die Umpfropfung verfügte.

Wo nun aber die Edelreiser seinerzeit herkamen, wußte mir ein alter Baumwart von zirka 72 Jahren, der früher dortselbst tätig war, nicht mehr zu erklären. Eigentümlich ist, daß die Edelreiser aller sonstigen umgepfropften Bäume dieser Sorten von genannten beiden Mutterpflanzen stammen und daß nirgends in weiter Umgegend beide Sorten sonst verbreitet oder bekannt sind, wie eben nur am Federsee.

Die Birne ist eine gewöhnliche Mostbirne, ziemlich groß, etwa wie eine kleinere Schweizer Wasserbirn, mit kräftigem Stiel, grünfarbig, im Oktober reifend und einen guten Most ergebend.

Der Apfel erinnert ziemlich an Langtons Sondergleichen, soweit es die Färbung betrifft, doch wird er noch rötlicher als dieser. In Form gleicht er der Baumannsrenette, besonders im Längsschnitt, zeigt auch das breite Kernhaus derselben, aber nicht am Kelche deren Kanten. Kelch und Stiel stehen in tiefgehenden Höhlungen. Ersterer ist meist geschlossen, letzterer von auffallender Länge, über 2 1/2 cm, mit stark grünrostiger Ansatzstelle. Die Größe des Apfels ist auf Moorboden 5 : 7 cm, (auf drainiertem Boden 6—8 cm) bei einem Gewicht von 150—200 gr. Er ist ab Dezember lagerreif (soviel ich bis jetzt bemerke), hat weißliches, mittelweiches, süßes, ziemlich saftiges, mit einem angenehmen, etwas weinsäuerlichen Nebengeschmack ausgezeichnetes Fleisch, das an der Luft nicht anläuft. Schale dünn, aber etwas hart, deshalb die Frucht gut transportfähig. Ich möchte ihn als einen guten Tafelapfel zweiter Güte bezeichnen. —

Es widerspricht eigentlich den Prinzipien desjenigen, der rationellen Obstbau nur auf besten Kulturböden empfiehlt, wenn derselbe auch auf minderwertigen Böden für den Obstbau eintritt.

So geht es auch mir heute. Allein der vorliegende Fall ist so eigentümlich in seiner Art, daß hier wohl eine Ausnahme gemacht werden kann, zu dem es sich hier nicht um die bestmögliche Pflege des anzubauenden Obstes in erster Linie handelt, sondern um die Verwendung und höchste Verwertung eines sonst in seinem jetzigen Zustand ziemlich geringwertigen Landes! Nehme ich auch nicht mehr ganz den optimistischen Standpunkt ein, welchen ich vor meinen Untersuchungen auf unserm letzten Obstbautag in Saulgau in meinen dortigen, kurzen Bemerkungen einzunehmen mich geneigt fühlte — denn wir haben es ja nun nicht mit zwei auf nassem Moorboden entstandenen Sorten zu tun — so stehe ich andererseits doch auch heute nicht an, dem Versuch, Obstbau auf nassen Moor- und Torfböden auszuführen, das Wort zu reden, sei es nun, daß wir auch anderwärts in ähnlichen Verhältnissen unsere verschiedenen Obstsorten dortselbst direkt durchprobieren, oder sei es, daß wir

Digitized by Google

durch Umpfropfung und auch Zwischenveredlung, oder selbst durch Aussaat oder doch Anzucht von Unterlagenmaterial auf genannten Böden diese Versuche weiter auszuführen uns bemühen.

Gewinnen wir auch nichts weiter, als daß etwa die beiden Sorten: Weberlesapfel und Stöcklesbirn (Federseeapfel und Federseebirn möchte ich sie lieber nennen) auch anderwärts auf nassen Moor- und Torfböden die gleich guten Erträge liefern wie am Federsee, dann hätten wir eigentlich schon mehr gewonnen, als ich heute zu hoffen wage.

Also eines Versuches ist die Angelegenheit auf alle Fälle immerhin wert!

Zu beachten ist, darauf sei vornweg hingewiesen, bei allen anderweitigen Versuchen: die bestimmte Bodenart der dortigen Gegend und das weiche Wasser des Federsees!

Schelle-Tübingen.

Erfrorenes Obst.

An erfrorenem Obst war im letzten Herbst leider kein Mangel. Wer dachte auch im Oktober (20.) dran, daß eine Kälte eintreten könnte, die dem Obst an den Bäumen verderblich wäre? Und doch ist diese Kälte gekommen und hat verschiedene Tage angehalten; und die, welche den üblichen Rat befolgt hatten, daß man das Winterobst möglichst lang an den Bäumen lassen solle, sind diesmal übel dabei gefahren. Der Schaden ist da. Bei einer monatlich erscheinenden Zeitschrift war es ausgeschlossen, sofort durch einen Fachmann Rat erteilen zu lassen. Aber für künftige Fälle mag es gut sein, wenn wir das Gutachten eines solchen hier veröffentlichen, das Herr Professor Dr. Meißner-Weinsberg abgibt, indem er die Frage beantwortet, was mit solchem gefrorenem und erfrorenem Obst anzufangen sei.

Über die wissenschaftliche Erklärung des Ge- und Erfrierens (Württ. Wochbl. f. Landw. Nr. 44) müssen wir Raummangels halber weggehen. Nur soviel sei erwähnt: Der Gefrierpunkt liegt für Äpfel und Birnen bei Minus 1,4—1,9° C. Sie gefrieren aber erst bei einem noch niedrigeren Punkt, dem sogen. Überkältungspunkt, der bei Minus 3 bis 4° C. liegen kann, während die Temperatur der Umgebung Minus 7—9° C. beträgt

Überkältet man eine Birne auf Minus 3,25° C., so fängt die Birne an, zu gefrieren. Da aber bei der Eisbildung Wärme entsteht, so steigt plötzlich die Temperatur, d. h. sie steigt vom Erkältungspunkt auf den Gefrierpunkt, in dem angegebenen Beispiel von Minus 3,25 auf Minus 1,6°, und bei diesem Grade bleibt die Temperatur auf längere Zeit stehen. Das Erreichen des Überkältungspunktes führt bei einer großen Anzahl von Pflanzenteilen den Tod derselben nach sich, gleichgültig, ob das Auftauen schnell oder langsam geschieht.

Müller-Thurgau kommt zu dem Schlusse, daß das Erfrieren durch das Gefrieren selbst verursacht wird und während desselben stattfindet. Er betrachtet die Wasserentziehung während des Gefrierens als die Todesursache. Durch das Gefrieren wird nach Müller-Thurgau der Geschmack der Äpfel und Birnen nicht verändert. Erst nach dem Tode, d. h. nach dem Erfrieren treten jene Umsetzungen auf, welche zu Änderungen von Geruch, Geschmack, Farbe usw. der Früchte führen. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß durch weitergehende Konzentrationen der Zellsäfte die Möglichkeit für chemische Umsetzungen geschaffen wird.

Infolge dieser Umsetzungen in den erfrorenen Früchten erhalten diese eine andere Beschaffenheit als die gesunden, nicht erfrorenen. Der Tod der Zellen des Fruchtfleisches gibt sich dadurch kund, daß die weißschaligen Sorten in größerem oder geringerem Umfange braunfleckig werden, das Rot der rotschaligen Sorten sich dagegen dunkler färbt. Schneidet man erfrorene Äpfel oder Birnen, die wieder aufgetaut sind, durch, so sieht man, daß sich die Braunfärbung des Fruchtfleisches verschieden tief in das Innere der Früchte erstreckt. Mit anderen Worten: das Erfrieren der Früchte kann ein verschieden starkes sein und ist es auch. Es gibt manche Früchte, die nur einige Frostplatten, die braun gefärbt sind, besitzen, bei anderen Früchten ist die Zersetzung eine tiefgreifende. Charakteristisch für gefrorene und wieder aufgetaute Früchte ist es auch, daß sie ihre Festigkeit, die sie vor dem Erfrieren besaßen, verloren haben, so daß sie weich, mehlig, breiig sind. Hie und da beobachtet man auch, daß die Früchte

Digitized by Google

glasig aussehen. Nach dem Grade des Erfrierens, d. h. nach dem Grade ihrer Braunfärbung richtet es sich, ob die erfrorenen Früchte noch zur Mostbereitung benützt werden können. Denn es leuchtet ohne weiteres ein, daß solche Früchte, in denen die Umsetzungen, d. h. die Veränderungen des Geschmackes, Geruches und der Farbe schon wesentlich fortgeschritten sind, einen Most ergeben müssen, der in der Qualität nicht mit dem verglichen werden kann, der aus gesundem, nicht erfrorenem Obste hergestellt worden ist. In der Tat haben denn auch Versuche, welche 1907 mit erfrorenen Birnen angestellt wurden, die Ergebnisse gehabt, daß aus solchen stark erfrorenen Birnen hergestellter Most den Eindruck eines essigstichigen Mostes machte, obwohl die chemische Untersuchung zeigte, daß der Gehalt des Mostes an flüchtiger Säure noch nicht übermäßig hoch lag. Diese Moste waren also trotz aller verwendeten Sorgfalt, trotz Anwendung von Reinhefe im Geruch und Geschmack nicht fehlerfrei. Die Birnen waren damals in der Nacht vom 22./23. Dezember 1907 einer Temperatur von 13° C., in der Nacht vom 23./24. Dezember 1907 einer Temperatur von Minus 15° C. ausgesetzt. Letzten Spätherbst wurden Champagnerrenetten und Rosenäpfel, und zwar in der Nacht vom 23./24. Oktober, einer Temperatur von Minus 9,5° C. auf dem Rasenplatz vor der Versuchsanstalt ausgesetzt. Sie froren hart wie Steine. Diese Äpfel wurden dann am 24. und 25. Oktober 1908 im Keller bei einer Temperatur von + 11° C. wieder aufgetaut und untersucht. Es stellte sich dabei heraus, daß sie zwar die bekannten braunen Frostplatten besaßen, im Innern aber noch schön weiß aussahen. Eine Kostprobe des Obstsaftes aus diesen erfrorenen Äpfeln im Vergleich mit solchem Safte, der aus denselben Obstsorten in nicht erfrorenem Zustande gewonnen war, ergab keinen Unterschied. Auch die Öchslegrade waren in beiden Fällen vollständig gleich (60° nach Öchsle), so daß der aus ihnen hergestellte Most haltbar ist. Das Wichtigste ist dabei aber, daß die nicht stark erfrorenen Äpfel nach dem Auftauen sofort gemahlen und dann sofort abgekeltert wurden. In diesem Falle war die Gelegenheit, viele von den Umsetzungsprodukten der erfrorenen Äpfel aufzunehmen, nur eine geringe. Aus diesem Grunde empfehle ich, die aus nicht zu stark erfrorenem Obste hergestellte Maische nur zweimal abzupressen und die Trester anderweitig zu benützen, sei es zu Futter- oder zu Brennzwecken. Die erfrorenen und wieder aufgetauten Früchte werden wohl im allgemeinen nicht soviel Ausbeute geben wie die gesunden. Den Saft der zweimaligen Pressung wird man mit Wasser und Zucker versetzen, und zwar rechnet man auf 200 Liter reinen Saft etwa 100 Liter Wasser und 5 bis 6 Kilo Kristallzucker. Sehr empfehlenswert ist es, in diesem Falle Reinhefe anzuwenden, um eine möglichst schnell einsetzende Gärung und damit ein Fernhalten der atmosphärischen Luft vom Safte zu bewirken. Man rechnet auf 100 Liter Mischung (Saft, Wasser, Zucker) etwa ½ Liter Reinhefe, die von der Versuchsanstalt bezogen werden kann. Gefrorenes Obst hat natürlich seinen Wert als Tafelobst verloren.

Sollte das Mostobst zu stark gelitten haben, was man an der intensiven Braunfärbung und an dem Teigig- oder Weichwerden des Fruchtfleisches erkennt, sollte also eine zu starke Veränderung der Früchte im Geschmack, Geruch und der Farbe eingetreten sein, so kann man die Früchte mit Vorteil noch so verwerten, daß man sie einmaischt, die Maischen vergären läßt und dann brennt. Denn es ist anzunehmen — und das haben Versuche vom Jahre 1907 auf das deutlichste gezeigt —, daß Moste aus zu stark erfrorenen Birnen — und das gleiche gilt für Äpfel — einen fehlerhaften Beigeschmack erhalten.

Es erübrigt noch, ein Wort über das Auftauen der erfrorenen Äpfel und Birnen zu sagen. Durch die Tageszeitungen ging die Notiz, daß man das gefrorene Obst, solange es noch nicht aufgetaut ist, zur Wiedernutzbarmachung 5 bis 10 cm hoch mit kaltem Wasser übergießen soll. Man läßt dieses, so heißt es, sobald die Früchte eine Eishülle bekommen haben, abfließen, wischt die Eiskruste mit einem Tuch ab und trocknet die Früchte in einem mäßig warmen Zimmer. Diese Vorschrift beruht auf der irrigen Annahme, daß Pflanzen durch langsames Auftauen gerettet werden könnten. Man konnte nachweisen, daß bei gefrorenen Eiseräpfeln und Birnen (Späte von Toulouse) das Verbringen in Wasser von 0° durch-

Digitized by Google

aus kein Mittel ist, sie langsam aufzutauen. Denn der in Wasser von 0° getauchte Apfel gebrauchte zum vollständigen Auftauen 3 Stunden 40 Minuten, der Apfel in Luft von + 5,2 bis + 5,5° dagegen 6 Stunden 15 Minuten, also beinahe doppelt soviel Zeit. Bei der hohen Bedeutung dieser Tatsache, und da das Gegenteil allgemein als erwiesen erachtet wird, hat man noch weitere Versuche in dieser Richtung angestellt, und zwar mit demselben Ergebnisse. Darum ist die Vorschrift, wie sie sich in Tageszeitungen vorfindet, unrichtig und unnötig. Das gefrorene Obst wird man vielmehr in einem mäßig warmen Keller auftauen lassen und wird es dann so behandeln, wie es oben angegeben worden ist.

Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel.

Es war am 25. März v. J. morgens 7 Uhr, da sah ich an meinem Haus einen mit Obstbäumchen (Hochstämmen) vollbeladenen Wagen vorüberfahren. Das Thermometer zeigte noch 3 Grad unter Null; 1 Stunde früher war es sogar auf — 5 Grad gestanden. Die Bäume waren nicht zugedeckt, auch die Wurzeln nicht, geschweige eingepackt. In diesem Zustand mußten sie meiner Schätzung nach, wenn ich in der Herkunft nicht fehlrate, schon 2—3 Stunden unterwegs gewesen sein. Ich hielt Nachfrage, wo die Bäume wohl hinkommen würden. Man sagte mir, im Nachbarort sei Vieh- und Baummarkt. Es seien schon vier solcher Wagen durch den Ort gekommen.

Nun war ich doch begierig, zu erfahren, was da wohl abgesetzt wurde. Voraussichtlich gingen alle Wagen von jenem Marktflecken wieder denselben Weg zurück. Richtig gegen 12 Uhr kommt dasselbe Fuhrwerk, das ich beobachtet, wieder zurück, nahezu so voll wie zuvor. Wo blieben die andern? Die seien, sagten mir Leute, auf dem Markt um 20 Pfg. pro Stück verkauft worden — wohlverstanden Hochstämme!

Und wo werden wohl die übrigen, unverkauften noch abgesetzt worden sein? dachte ich. Morgen ist Wochen- und Baummarkt in der Stadt. Da werden die Dinger wohl noch bei uns losgeschlagen werden, und es werden wieder deine eigenen Leute mit beglückt werden. Denn auf den Wochenmarkt geht bei uns keiner, ohne nicht auch einen Baum mitzunehmen. Man fragt dabei wohl auch nach Sorten, aber wie es mit den Sorten gehalten wird, das kennt man ja. Man sieht namentlich auf den „Fuß", aber ob die Wurzeln erfroren oder ausgetrocknet sind, danach sieht man nicht. In der Hauptsache sieht man eben auf den Preis, nämlich, ob's recht wenig kostet.

Übrigens glaube ich, daß mein Ort und unser Bezirk mit dieser Ware doch nicht beglückt worden ist, denn in der Hauptstadt des Nachbarbezirks, die nur 2 Stunden von uns entfernt ist, war am gleichen Tag auch Markt, und wie ich selbigen Nachmittag geschäftehalber dorthin kam, sah ich auf einem öffentlichen Platz in der schönsten Sonnenglut (Ende März war es ja über Tag sehr warm) einen Wagen noch vollbeladen mit Hochstämmen, der dem andern, den ich in der Morgenfrühe hatte an meinem Haus vorbeifahren sehen, verzweifelt ähnlich sah.

Bäume stunden-, ja tagelang unterwegs mit bloßen Wurzeln, dem Frost in der Nacht, der Hitze bei Tag ausgesetzt — und so von Ort zu Ort geschleppt — das ist doch ein netter Betrieb!

Wo nur die Leute alle herkommen, die noch so dumm sind und auf einen solchen Handel hereinfallen!

O. G. R.

Amerikanisches „Mulchen".

In Nordamerika (Newyork und Ohio) hält man merkwürdigerweise das Lüften und Umgraben des Bodens nicht für zuträglich für die Apfelkultur. Es wird behauptet, daß durch die Kultivierung der Boden ärmer an Humus werde und die organische Substanz rasch verschwinde.*) Es wird nun in den Wiesenbaumgütern, die nur für Obstbau angelegt sind, das Gras nicht geheut und entfernt, sondern man legt es Jahr für Jahr nach dem öfters vorgenommenen Schnitt einfach um die Apfelbäume, und hier erzeugt dann diese verfaulende Masse einen ausgezeichneten, sich stets erneuernden und vermehrenden Humus, der dem Apfelbaum offenbar ganz außerordentlich zu-

*) Dort zu Land, bei uns jedenfalls nicht.

Digitized by Google

sagt. Denn die Bäume, an denen außer Bespritzung und Auslichtung weiter nichts geschieht, bringen — und das ist eine Erfahrung von jetzt 20 Jahren — nach Menge und Güte ganz ausgezeichnete Ernten. Zu erklären wäre das dadurch: 1. diese Decke hält die Wasserverdunstung zurück und den Boden stets feucht; 2. sie gibt andauernd Pflanzennahrung; 3. sie vermehrt ständig den Humus. Diese Humusdecke nennt man „Mulch" und die Methode demnach die Mulchmethode. Vergl. Prakt. Ratg. Nr. 12. — Bei unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo der Grasertrag zuerst kommt und dann erst die Rücksicht auf die Obstbäume, ist natürlich mit dieser Methode einstweilen oder überhaupt nicht viel anzufangen. Aber die Sache ist interessant und kann in kleineren Anlagen bequem erprobt werden. Die Amerikaner wenden diese Methode auf hügeligem Gelände, das ganz billig zu haben ist, an und haben die Erfahrung gemacht, daß bei dieser Kultur den Bäumen auch bei starken Regengüssen kein Boden abgeschwemmt wird und verloren geht. Daß man von Zeit zu Zeit mit einer Düngung vermittelst Kali und Phosphor nachkommen muß, versteht sich wohl von selber. Sonst im allgemeinen sind wir noch nicht geneigt, auf die Vorteile der Bodenlüftung für den Obstbau zu verzichten. Die Erfahrung spricht bei uns doch zu laut und zu unwiderleglich dafür.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier am 12. Dezember 1908.

Abends 8 Uhr in der Bürgerhalle in Stuttgart.

Trotz des eingetretenen längst erhofften Regenwetters war der Besuch ein überaus erfreulicher. Das Programm beschränkte sich diesesmal außer einem guten Konzert durch einen Teil der Kapelle Stoy auf eine Theateraufführung deren Inszenierung Herr Herm. Förtsch in bewährter Weise übernommen hatte, so daß die Versammlung in angenehmster Weise unterhalten wurde und die Mitwirkenden reichen Beifall ernteten. Besonders sei auf einige Instrumentalsolo der Kapelle Stoy gedacht, welche meisterhaft ausgeführt wurden. Der Vereinsvorstand, Gemeinderat Fischer, begrüßte die Festversammlung in poesievoller herzlicher Weise. Eine Gratisverlosung einer hübschen Anzahl mit schönstem Obst gefüllter Körbchen (wozu unser Ausschußmitglied Fabrikant Albert Herz wieder einen großen Korb sehr schöne Tafelbirnen gestiftet hatte) unter den anwesenden Mitgliedern brachte vielen eine kleine Freude. Eine flottbesuchte Tanzunterhaltung beschloß die in jeder Beziehung gelungene Feier. Hg.

Neu gegründeter Verein.

Bezirks-Obstbauverein Calw, Sektion des dortigen landwirtschaftlichen Bezirksvereins.

Prämiierungen.

Dem Oberamtsbaumwart Moreau in Oberdorf a Ipf und dem Baumwart Karl Feldmaier in Pflaumloch wurde für Verdienste um die Hebung des Obstbaues in ihrem Bezirk das Diplom des Württ. Obstbauvereins verliehen.

III. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch 1909, Stuttgart, Verlag Julius Hoffmann.

Die Hausfrau, die einmal dieses ausgezeichnete Hausbuch benützt hat, wird ihm stets treu bleiben. Und der Hausherr? Er kann nichts Gescheiteres tun, als der Gattin zu dem anderen hin noch als notwendige Ergänzung Hoffmanns Haushaltungsbuch auf den Weihnachtstisch legen.

Im Verlag der K. Hofbuchdruckerei Ungeheuer & Ulmer in Ludwigsburg ist wieder erschienen **Der Illustrierte Taschenkalender 1909** für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell b. Eßlingen. Preis 60 Pfg.

Der alte kleine Freund in rotem Rock mit dem reichen Inhalt und der praktischen Einteilung.

Digitized by Google

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je Mk. 12.—. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Über den fünften Band von „Meyers Kleinem Konversations-Lexikon" (Nordkap bis Schönbein), läßt sich des Lobenswerten genug sagen. Vor allem fällt, ehe man dazu kommt, sich in den Text zu vertiefen, das glanzvolle Tafel- und Beilagenmaterial in die Augen, und bei näherer Prüfung erfreut nicht nur die Tadellosigkeit und Exaktheit der Ausführung, sondern auch der gebotene Inhalt. Dies gilt besonders von farbigen Tafeln, wie z. B. „Schädlinge", die eine vorzügliche Zusammenstellung aufweist, von „Pflanzenkrankheiten", die unter anderm auch die neu entdeckte Kartoffel-Blattrollkrankheit musterhaft darstellt, von den prächtigen, zum Anbeißen verlockenden „Obstsorten", von den „duftenden" „Orchideen", von der „Orientalischen Fauna", von den naturgetreu wiedergegebenen „Raubvögeln" eines Malers wie Specht und von vielem andern noch. Eine liebevolle Behandlung haben die Tafeln unsrer gerade in diesem Band vereinten wichtigen Haustiere gefunden: „Pferd", „Rind" und „Schaf", sowohl in zoologischer Hinsicht als auch in bezug auf die jedem Landwirt ans Herz gewachsene Rassenzucht. Hier kommt kein Wissenszweig zu kurz, sei es, welcher es wolle, denn mit gleichem Eingehen und Verständnis erschließt sich in klarer, knapper Form der Forschung und Weisheit Born überall. Dem letzten Bande dieses wahrhaften Hausschatzes für jede Familie sehen wir mit Erwartung entgegen. Gerade auch für den Obstbau bietet dieser Bd. 5 viel Wertvolles und Interessantes. Die prachtvollen Tafeln sind schon erwähnt. Auf ihnen treten uns z. B. der Weiße Winterkalvill, der Kaiser Alexander, die Wintergoldparmäne, die edelsten Birnen, Zwetschen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen wie leibhaftig entgegen. Dann eine vortreffliche Tafel mit Beerenobst usw. Der Text zum Artikel „Obstbau, Technisches, Geschichtliches und Wissenschaftliches" umfassend, könnte nicht kürzer, aber auch nicht klarer sein. Auch die Tafel der Obst- und Gartenschädlinge ist tadellos. So kommt man auch bei diesem Band auf seine Rechnung — jeder, was er auch treiben und bevorzugen mag! Der „Sechsbänder Meyer" gehört auf jeden Bücherschrank.

Heim und Herd von Walter Gisevius. Ein neuer Weg zur Schaffung ländlicher Heimstätten. Einiges über Obst- und Gartenbau, sowie über Kleintierzucht und Bodenreform (mit vielen Illustrationen und Bauplänen für Einfamilienhäuser). Verlag des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, Johannesstr. 10. Preis solide geheftet Mk. 1.50, gebunden Mk. 2.—.

Wir finden in dem Buche manche Anregung. Auf dem Gebiete des Wohnungsbaues treten die Pläne für billige Einfamilienhäuser von Architekt Werner hervor. In scharfen Zügen werden die Licht- und Schattenseiten des Großstadtlebens erörtert, sowie die Vorteile, welche dagegen der Besitz eines eigenen Heims außerhalb der Stadt jedermann bietet. Die Arbeit in Garten und Feld wird als die beste und billigste Kur zur Bekämpfung der vielen modernen Krankheiten, besonders der Lungentuberkulose empfohlen. Eingehend wird auch über die Bildung und den Ausbau einfacher Heimstätten-Genossenschaften, sowie über deren Finanzierung gesprochen. Ein weiterer Teil des Buches behandelt ausführlicher die Kultur des Beerenobstes und einiger anderer nützlicher Kulturgewächse, der folgende Teil den intensiven Gemüsebau; alles mit besonderer Berücksichtigung des genossenschaftlichen Kleinbetriebes auf den geplanten neuen Heimstätten im Neckartale. Es sei bemerkt, daß der Reinerlös dem gemeinnützigen Zwecke der Heimstättesache dienen soll.

Praktische Winke zum rentablen Beerenobst und Gemüsebau. Von Emil Gienapp-Hamburg. „Ceres", Landwirtschaftlicher Verlag, Berlin-Groß-Lichterfelde W. und Leipzig. Preis 60 Pfg.

Behandelt Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Hollunder, Tomaten, Rhabarber. Die Rentabilitätsfrage ist

Digitized by Google

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:

Prof. Dr. Götting, **Obstbau**, 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen ꝛc. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

Digitized by Google

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite. Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Ansäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz dringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen 2c. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

...IENCE LIBRARY

Digitized by Google

V. 29
1909

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr, als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:
Prof. Dr. Götting, **Obstbau,** 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen ꝛc. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

Digitized by Google

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite. Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Ansäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz dringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen 2c. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Digitized by Google

Ein neuer Feind geht um für das Beerenobst: der amerikanische Stachelbeermeltau. Auch in Württemberg ist er schon aufgetaucht, weshalb zu beherzigen die Mahnung der Kgl. Hohenheimer Anstalt für Pflanzenschutz: verlanget bei dem bevorstehenden Einkauf von Stachel- und Johannisbeersträuchern und -Hochstämmen vom Verkäufer die ausdrückliche Erklärung, daß die Pflanzen aus einem seuchenfreien Garten stammen, und daß er sich verpflichtet, für allen entstehenden Schaden Ersatz zu leisten, wenn die Krankheit an den von ihm bezogenen Sträuchern im Laufe des nächsten Jahres zum Ausbruch kommen sollte! Sache der Baumschulbesitzer, Gärtner 2c. wird es sein, sich über die Seuchenfreiheit ihrer Baumschulen Gewißheit zu verschaffen, was sowohl durch eigene Untersuchung wie auch durch eine Besichtigung von seiten der Beamten der Anstalt für Pflanzenschutz geschehen kann. Zur Bekämpfung der bereits vorhandenen Krankheit sind folgende Maßregeln zu empfehlen. Die Krankheit erkennt man leicht daran, daß an den jungen Trieben und an den Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später rostbrauner bis graubrauner, dicker, filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe und schließlich das Eingehen des ganzen Strauches herbeiführt. Handelt es sich um einen einzelnen eingeschleppten Fall oder um Auftreten der Seuche in beschränktem Umfange, so ist es am besten, die kranken und die ihnen benachbarten gesunden Ribessträucher auszugraben und sofort an Ort und Stelle zu verbrennen. Denn Feuer ist und bleibt das beste Desinfektionsmittel. Darauf wird der Boden gut mit Ätzkalk bestreut und umgegraben. Hat jedoch die Krankheit schon weiter um sich gegriffen, so wird die Anstalt für Pflanzenschutz ein Heilungsverfahren — ohne Vernichtung der Sträucher — einleiten, das sich in Schweden und Dänemark bereits bewährt hat. In jedem Falle ist dringend anzuraten, von dem Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues alsbald der Anstalt für Pflanzenschutz — unter Beifügung kranker Zweige in verschlossenem Paket — Mitteilung zu machen, damit sie die nach Lage der Sache am besten geeigneten Schutzmaßregeln bestimmt. Hoffentlich gelingt es, die in Deutschland immer weiter vordringende Seuche bei uns zu unterdrücken oder wenigstens in erträglichen Schranken zu halten. — Nützlinge im Obstgarten: im Herbst und Winter die Hühner, überhaupt das Geflügel — eine schwere Menge Ungeziefers wird hierdurch vertilgt. Ferner natürlich die Meisen und Konsorten — füttert bei Schnee und Eis die Vögel!

VI. Brief- und Fragekasten.

Auf die **Anfrage** betr. Transparente de Croncels: Transp. de C. (sprich: Transparant de Kronsell), Rosenapfel von Cr., Eisapfel von Cr., Durchsichtiger von Cr., ist alles dieselbe vortreffliche Obstsorte, von der Gaucher schreibt: „Unter den September—Oktober reifenden Apfelsorten ist mir keine bekannt, welche so ergiebig, ebenso schön und ebensogut wäre als diese.“ Der Apfel wurde im Jahr 1872 von den Gebr. Baltet in Troyes (Frankreich, an der Seine, Hauptstadt der Champagne) in den Handel gebracht.

Frage. Ein hiesiger Einwohner, der eine Dienstwohnung inne hat, ließ ein größeres Quantum gebrochenes Obst in den Keller verbringen. Nun ist auf Anordnung der vorgesetzten Dienstbehörde ein neuer Verschlag angebracht worden und wurde dieser von dem Handwerksmann auf Weisung des Werkmeisters mit Karbolineum angestrichen. Der dem Karbolineum anhaftende Geruch teilt sich nun dem Obst mit. Kann hiegegen nichts getan werden und kann der bauleitende Werkmeister zum Ersatz des Verlustes herangezogen werden? R. in Sch.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? N. W. B.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Ist es richtig, daß Luzerne sich nicht mit Obstbau verträgt?

Digitized by Google

Antwort. Wenn etwas richtig ist, so ist es dies. Der Einfluß der Luzerne auf junge Obstbäume ist von der schlimmsten Art; es ist aber auch Tatsache, daß auch ältere Bäume von dieser Kleeart schwer zu leiden haben und solange nur wenige oder gar keine Erträge geben, als die Luzerne den Boden nahezu ausschließlich für sich in Anspruch nimmt und das Wasser nicht zu den Baumwurzeln gelangen läßt.

Frage. Können Rebhühner Schaden im Garten machen, z. B. durch Abpicken der Knospen an Johannis- und Stachelbeeren, was schon beobachtet worden sein soll?

Antwort. Nun ja, im bittersten Hunger mag's sein, daß die Rebhühner an die Knospen des Beerenobstes gehen, vielleicht auch an den Rosen sich zu schaffen machen (Rinde 2c). Aber das ist Ausnahme und kommt nur dann vor, wenn nach starkem Schneefall und nach Tauwetter ein Festgefrieren der Schneedecke erfolgt, so daß ein Aufsuchen von Nahrung am Boden und Scharren danach nicht mehr möglich ist. Die in die Gärten kommenden Ketten der Rebhühner kämpfen dann, zumal wenn sie keinen Krauskohl finden, mit dem Hungertod. Nichts leichter, als sich gegen solchen Schaden zu schützen: wo man Rebhühner im Winter erwartet, streut man barmherzig und klug zugleich auf bestimmte Plätze bei trockenem Frost, namentlich bei gefrorenem Schnee, Abfälle von Kohlblättern, Sämereiabfall aus der Getreidereinigung usw., oder wenn man etwas besonderes tun will: man legt eine ungedroschene Gersten- oder Hafergarbe aus. Das Opfer, das nicht den Jagdbesitzern, sondern den armen Tieren gebracht ist, wird sich verzinsen. Es ist ja kein Zweifel, daß die Rebhühner eher Garten- und Feldnützlinge sind als -schädlinge. Es sollten darum, jedenfalls im allgemeinen landwirtschaftlichen Interesse, immer mehr Maßregeln getroffen werden, um diesen netten Tieren während des Winters eine Zuflucht zu gewähren. Kleine Dickichte, sogenannte Remisen, sollten in allen Fluren angelegt und unterhalten werden. Für den Nutzen des Rebhuhns für die Landwirtschaft sei folgendes Beispiel angeführt Bei einer Rebhühnerjagd in einem Krautfeld wurde ein Rebhuhn derartig geschossen, daß durch ein Streifschrot auch der tüchtig angefüllte Kropf aufgerissen wurde, aus dem sogleich fünf ganz ausgewachsene Kohlraupen mit zahlreichen verschiedenen Unkrautsamen hervorquollen. Wenn man nun ein Hühnervolk von nur 15 Stück annimmt, so läßt sich leicht berechnen, daß diese Tiere bei ihrem ziemlichen Futterverbrauch — nur die Hälfte ihrer Nahrung in Würmern angenommen — mehrere Kraut- und Rübenfelder wurmfrei erhalten können, oder die Arbeit von mehreren Menschen beim Abwurmen durch Wochen verrichten helfen, der sehr bedeutenden Unkrautsamen-Vertilgung gar nicht zu gedenken. Die wenigen Körner Weizen oder Hafer, die die Feldhühner dabei mitnehmen, können gar nicht in Betracht kommen, da sie meist doch nur obenauf liegengebliebene Samenkörner, die doch nicht zum Keimen kommen, auflesen oder eine Nachlese auf den Stoppelfeldern halten, dagegen nie aufrechtstehende Ähren angreifen, was neben Kirschendiebstahl ein Monopol des Sperlings ist. Feinde des Rebhuhnes sind die Leute, welche die aufgefundenen Nester aus Selbstsucht oder Unverstand, oft auch aus Bosheit gegen den Jagdpächter ausplündern und bei strengem Winter außerdem oft das letzte Hühnervolk in der Nähe der Gehöfte durch Schlingen und Netze vernichten. Schutz dem Rebhuhn! Nicht nur der richtige Jäger, sondern auch der denkende Landwirt sollte hierzu das Seinige tun, denn beim Rebhuhn treffen die Interessen des Landwirts und Jägers zusammen, was bekanntlich nicht immer der Fall ist, wenn wir nur an den Hasen im Obstgarten denken!

VII. Kleine Mitteilungen.

Die **mährischen** „Blätter für Obst-, Wein- und Gartenbau" brachten in Nr. 14, 1908 folgende unsern Verein betr. Notiz von der Ausstellung der deutschen landw. Gesellschaft: „Außer der königl. landwirtschaftlichen Anstalt Hohenheim, die eine reichhaltige Sammlung Daueräpfel dargebracht hat, ist das Frischobst, zwar nicht in allumfassender Weise, aber doch den Zeitumständen ent-

Digitized by Google

sprechend, vertreten in der eigenen Halle des württembergischen Obstbauvereines. Diese großzügige Vereinigung, die im schönen Schwabenlande alles um sich schart, was dem Obstbau nützen und dienen will, hat auch hier eine Reihe Privater und Gemeinden versammelt. Und die Völker aus Schwaben brachten an Kirschen, Erdbeeren (Preßlinge nennt sie der Eingeborene), Stachel-, Johannisbeeren, was an guten Sorten gerade zu haben war. Auch Frühgemüse stellte sich, zu einer Pyramide aufgebaut, ein. Der Verein selbst steuerte durch eine Reihe von Körben mit überwinterten Äpfeln und Birnen bei, stellte durch seine Vermittlungsstelle deren Mustergefäße aus und brachte allerlei Treffliches aus seinen Schriften, unter denen die Jubiläumsschrift „Das württembergische Obstbuch" sich stets als eine Tat auf dem Gebiete volkstümlicher Fachliteratur des Obstbaues bewähren wird."

Nutzen des Kaminrußes. Es ist schon des öfteren empfohlen worden, den Kaminruß im Garten unterzubringen, da er äußerst vorteilhaft auf das Gedeihen der Pflanzen einwirkt, indem er nicht nur den Boden lockert, sondern ihm auch direkt Nahrungsstoffe und zwar die so wichtigen und teueren stickstoffhaltigen Substanzen, ich meine speziell Ammonsulfat oder schwefelsaures Ammoniak, zuführt. Zahlen, bekanntermaßen, reden und beweisen! Ammonsulfat kommt im Kaminruß, wie er sich in gewöhnlichen Hauskaminen mit Steinkohlenfeuerung ansammelt, im Durchschnitt zu 12,9 % vor. Es ist dies das Resultat der chemischen Analyse von Rußproben, die in Hamburg von Kamininspektoren jüngst aufgenommen wurden. Demnach betrüge die Menge des alljährlich mit dem Ruß in Hamburg entfernten Ammonsulfates, wenn der Ruß 4 000 000 kg ausmacht und nur 10 % Ammonsulfat enthält, rund 4000 Doppelzentner, ist gleich 400 000 kg. Bei dem Preise von 50 Mk. pro Doppelzentner hätte diese neue Stickstoffquelle einen Wert von $50 \times 4000 = 200\,000$ Mk. Diese Zahlen zeigen zur Genüge, daß ein jeder den Kaminruß wegen seines hohen wirtschaftlichen Wertes hochschätzen und entsprechend behandeln soll.

(Luxemburger Obstbaufreund.)

„Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen." Im Herbst 1907 hat der auch als Poet bekannt gewordene westfälische Pfarrer Wilhelm Wilms einen Vortrag über „Die Obstbäume an unseren Kreisstraßen" gehalten, den er jetzt mit dem auffälligen Untertitel „Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen" im „Westfäl. Anz." veröffentlicht. Wilms klagt darin über die „Verwüstung" — wörtlich — der Obstbäume an den öffentlichen Straßen der Kreise Paderborn und Höxter durch Ulanenlanzen: „Namentlich in letzterem Kreise habe ich geradezu Greuel der Verwüstung gesehen. Nicht nur armdicke, nein, stellenweise schenkeldicke Zweige waren abgehauen oder abgesägt. Das unreife Obst bedeckte zentnerweise die Landstraßen. Als ich mich nach der Ursache dieser wunderbaren Manipulationen erkundigte, da erfuhr ich, daß das geschehe, damit die preußischen Ulanenlanzen, mit denen ja jetzt die gesamte Kavallerie ausgerüstet ist, freien Spielraum hätten. Ich bin ja nun ein guter preußischer Untertan und ein begeisterter Freund unserer herrlichen deutschen Armee, aber das kann ich vorläufig doch noch nicht recht begreifen, daß auf Straßen, wo zwei vollbeladene Fuder Heu oder Stroh nebeneinander herfahren können, daß da nicht Platz und Spielraum genug wäre für die Lanzen unserer wackeren Reiter. Und dann, denke ich mir, werden große Kavallerie-Attacken in der Regel doch nicht auf Kreisstraßen geritten!" Pfarrer Wilms ist nicht gegen die Entfernung dünner schlenkernder Zweige, wie es wohl auch die „Verordnung von oben" gemeint habe, denn: „Ich kann mir nicht denken, daß das Verwüstungswerk, welches in den letzten Wochen an unseren Provinzial- und Kreisstraßen stattgefunden hat, im Sinne unserer hohen Behörden geschehen ist. Höchstwahrscheinlich ist auch diesmal, wie so oft, der Übereifer untergeordneter Behörden die Ursache gewesen, daß die Provinz Westfalen oder die einzelnen Kreise durch pure Unvernunft einen Schaden erlitten haben, den ich auf mehr als 100 000 Mark einschätze. Und dieses angeblich lediglich aus dem Grunde, weil die preußischen Ulanenlanzen auf den öffentlichen Straßen nicht hinreichenden Spielraum haben würden." 100 000 Mk. Schaden, etwas gar viel, vielleicht zu viel geschätzt. Aber daß die Sache bezw. die „Ulanenlanze" einen Haken hat, namentlich wenn sie in bürokratische Hände gerät, das scheint uns doch zweifellos zu sein.

Das fruchtbarste Weingut Frankreichs und Italiens, vielleicht ganz Europas, dürfte sich im Besitz eines Grafen Gazzola in Italien befinden, dessen Pächter Guazzini die Rebe in einem ganz eigenartigen Verfahren zu einer fast unglaublichen Fruchtbarkeit treibt. Ein französischer Weinzüchter berichtet darüber: Ein Weingut wie das oben erwähnte hat man in Frankreich noch nicht gesehen; das Gut ist nur 1 Hektar groß und hat kaum 400 Weinstöcke, aber viele Rebzweige haben eine Länge von mehr als 10 Metern und sind mit 850—950 Gramm schweren Trauben voll behangen, einige Stämme bedecken die Erdoberfläche bis zu einer Ausdehnung von 40 Geviertmeter. Es ist die Ansicht Guazzini's, daß man die Rebe hier ganz gegen die Gesetze der Natur anpflanze, indem man ihr das Erdreich

Digitized by Google

zumesse, ihr sprunghaftes Wachstum durch zu kurze Verschneidung hemme. Der Besitzer gibt sich auch im ersten Jahr mit dem Weinstock gar keine Mühe, im zweiten Jahr beschneidet er im März, indem er besonders kräftige und gesunde Ranken, die er auf ein Drittel ihrer Länge kürzt, verschont. Im dritten Jahr entfernt er das schwächere Holz, kürzt die zwei Hauptranken auf die Hälfte ihrer Länge und vernichtet die Beeren beim ersten Erscheinen. Auch im vierten Jahre vernichtet er diese und führt dann nur Reben mit je zwei mächtigen Ranken, denen er alle tragenden Zweige, auf drei Augen verschnitten, läßt. Als Dungmittel verwendet er auf diesem Hektar im Herbst 800 Kilo Superphosphat und im März 300 Kilo Nitrat (salpetersaures Salz). Die 400 Weinstöcke sind von riesiger Größe; es gibt unter ihnen 5jährige, die man für 20jährige halten möchte, so groß und kräftig sind sie. Guazzini übernahm das Gut 1895 mit 10000 Weinstöcken, die 20 Hektoliter Wein lieferten. Er vernichtete sogleich die Hälfte und wandte seine Züchtungsreform auf die übrigen an, von denen er nach und nach die fehlerhaften beseitigen ließ. Das Bild der erzielten erstaunlichen Erträge ist: 1896 lieferten auf dem Hektar 5317 Stöcke 77 Hektoliter Wein, 1897 4545 Stöcke 103 Hektoliter, 1898 2147 Stöcke 169 Hektoliter, 1899 1435 Stöcke 209 Hektoliter, 1901 1059 Stöcke 236 Hektoliter, 1904 390 Stöcke 243 Hektoliter, 1906 390 Stöcke 250 Hektoliter, 1907 390 Stöcke 311 Hektoliter. Im letzten Jahre erntete Guazzini auf einem abgesonderten Stück des Gutes von 12jähriger Kultur 2165 Trauben im Gesamtgewicht von 652 Kilo, die 452 Liter Wein lieferten; der Ertrag des Gutes hat sich um das 15fache gesteigert. Die Regierung verlieh dem Pächter verschiedene Auszeichnungen und Belohnungen.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder ꝛc. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Obstbäume-Specialitäten

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto. Nürtingen i. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Gußmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

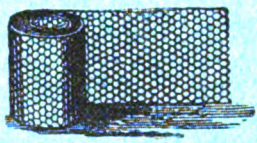
Digitized by Google

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!

Mein **Raupenleim** bleibt **Monate** lang klebfähig.
4 kg Mk. 3.75., 12 kg-Eimer Mk. 11.—., 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [23
Präp. Pergamentrollen, 50 m lang, 12 cm breit Mk. 1.20., 17 cm breit Mk. 1.60.
Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

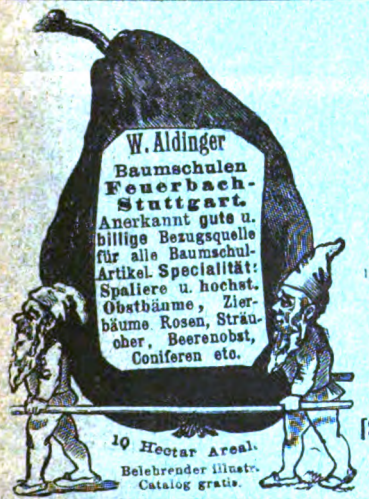
Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt
Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.
Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.
Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [33
Oekonomierat Fr. Lucas.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan,
Göppingen.

P. Bantlin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.



[20

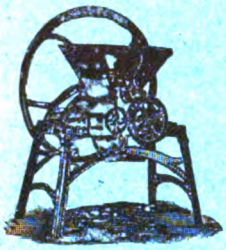
Avenarius-Baumspritzmittel
löst sich sehr fein und hält sich lange in der Lösung.
Näheres durch
R. Avenarius & Co., Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.
empfehlen alle Arten Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen.
Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [51

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Obstbäume

aller Art, insbesondere

Ia. Apfelhochstämme,

3- und 4jährige Veredlungen, hat wegen großem Vorat billig abzugeben [22

E. Kayser, Schultheiß, Hegnach b. Waiblingen.

Sorten- u. Preisverzeichnis steht gerne zu Diensten.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART=

CANNSTATT:

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [18

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [80

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Zirka **3000 Stück** schöne

2jährige Apfelwildlinge (verschult)

hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50., II. Klasse Mk. 1.50. [18

Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

Cocosfaserstricke

zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 18**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

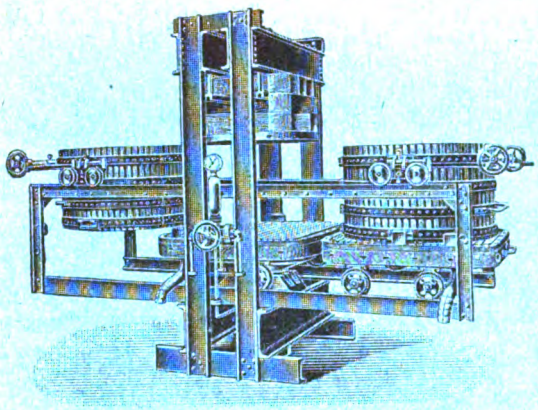
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

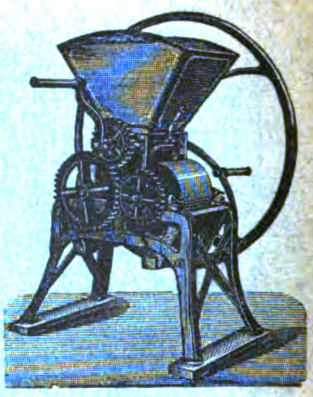
3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

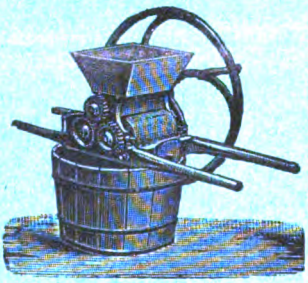
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

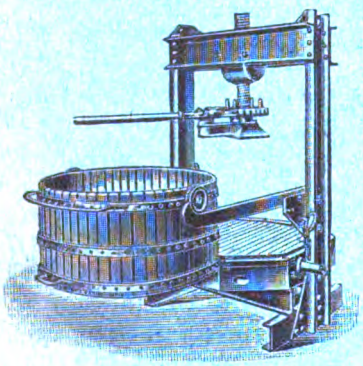
D.R.-Patent No. 113834.



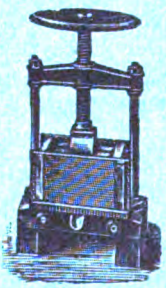
Obst- und Beerenmühlen

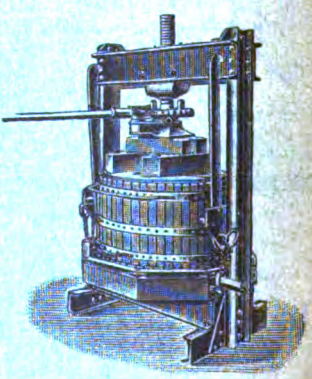
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 2. Februar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Preis-Ausschreiben. — I. Praktischer Obstbau: Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen ꝛc. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 14. Jan. 1909. Neu gegründete Vereine. — III. Monats-Kalender: Februar. — IV. Schädlings-Kalender: Februar. — V. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den „**Der Obstbau**“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Bereits 60 Jahre!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods **Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von** Croncels, Weißer Klarapfel, Adersleb. Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

E. Roll, Baumschulenbesitzer.

A. Kappenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen,** Edel- und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 2. Stuttgart, Februar. **1909.**

☞ **Alle Korrespondenzen in Vereinsangelegenheiten bitten wir von jetzt ab an „Württemb. Obstbauverein Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I“ zu adressieren, dagegen Zahlungen auch künftig nur an den Vereinskassier: Herrn Karl Stähle, Stadtkassier, Stuttgart.**

Den 15. Januar 1909. **Der Ausschuss des Württ. Obstbauvereins.**

Preis-Ausschreiben.

Auf 1. Juni d. J. haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Gemeinden oder Vereinen;

B. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Privaten;

1. je eine **große silberne** Vereinsmedaille samt Diplom an Gemeinden, Vereine und Private,
2. die **große bronzene** Vereinsmedaille samt Diplom.

C. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene mindestens 3 und nicht über 8 Jahre am Standort stehende Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden 2c. in guten Tafelsorten:

1. eine kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom,
2. eine kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom.

D. **An Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um die Zwergobstzucht auf dem Lande besonders verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von je 10 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt hauptsächlich in Betracht:

1. Daß dieselben in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sind.
2. **Bei Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäumen:** dieselben müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des

Digitized by Google

Fruchtholzes aufweisen, ferner sind richtige Pflanzweite und passende Unterlagen sowie gute Gesundheit der Bäume maßgebend.

3. Bei **jüngeren Hoch- und Halbhochstämmen:** richtig gezogene gesunde **Baumkronen** mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast.

   Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis etwa 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein. **Die Entfernung der Bäume** sollte in geschlossenem Baumgut bei Hochstämmen nicht unter 8—10 m, bei Halbhochstämmen nicht unter 6—8 m betragen.

4. Bei **älteren Hoch- und Halbhochstämmen** muß die Anlage eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die Bäume im richtigen Abstand stehen, rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

5. Die sachgemäße Auswahl des Standortes und die auf denselben passenden Sorten, wobei mehr auf wenige aber gute Sorten als auf eine große Sortenzahl gesehen wird.

Für **Lehrer und Baumwärter** (D) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders in Betracht, in welchem Maße durch ihre Bemühungen und ihr gutes Beispiel andere Gartenbesitzer Anpflanzungen von Obstbäumen vorgenommen haben, sowie der Zustand dieser Bäume. Jüngere als **dreijährige** Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Anmeldeformulare zu den Bewerbungen A, B, C und D sind einzeln zu beziehen durch den Württ. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I.

Bewerbungen sehen wir bis **spätestens 1. März** entgegen. Dieselben wollen gerichtet werden an den Vorstand, Herrn Gemeinderat **J. Fischer**, Eßlingerstraße 15, Stuttgart.

Diejenigen, welche schon Prämien von uns erhalten haben, können vor Ablauf von 5 Jahren nicht wieder an der Preisbewerbung teilnehmen. Gewerbsmäßige Baumzüchter und Baumhändler sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.

Stuttgart, 1. Februar 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☛ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

I. Praktischer Obstbau.

Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.

(Ein Vortrag.)

Meine sehr geehrten Herren! Das mir von seiten des Vorstandes des Württ. Obstbauvereins zur Besprechung zugeteilte Referat ist scheinbar sehr leicht zu erledigen, wird aber, je mehr man sich in die Sache hinein vertieft, um so schwieriger.

Nimmt man ein recht altes Gartenbuch zur Hand und betrachtet man die dort gegebenen Abbildungen, so findet man, daß ohne Rücksichtnahme auf die Beschaffenheit des Baumes, sämtliche Äste auf kurze Stümpfe abgesägt und ihnen je nach Dicke des Astes 4—6, ja oft 8 Reiser in der Rundung herum aufgepfropft worden sind. Mit welchen Resultaten diese Veredlungen aus-

Digitized by Google

geführt worden sind, das heute zu sagen, ist uns nicht möglich, da dies Hunderte von Jahren hinter uns liegt. Jedenfalls aber haben viele Bäume nicht nach Wunsch reussiert, denn in späterer Zeit finden wir die Arbeit nicht mehr in derselben barbarischen Weise ausgeführt.

Gestatten Sie mir, meine Herren, nach diesen wenigen einleitenden Worten auf den ersten Teil des gegebenen Themas näher einzugehen.

Es heißt: wie soll ein Obstbaum zur Veredlung, sagen wir zum Umveredeln, vorbereitet werden? Die Antwort hierauf kann sehr verschieden gegeben werden; denn sie richtet sich ganz nach der Beschaffenheit des umzupfropfenden Baumes. Vor allem sorge man für einen guten Kulturzustand des betreffenden Baumes. Wollen wir alte, aber gesunde Bäume, mit 40 und mehr Jahren, die nicht mehr stark ins Holz treiben, umpfropfen, so können wir dieselben von November ab bei guten, nicht zu kalten Tagen, den ganzen Winter über bis zum Beginn der Vegetation abwerfen, oder wie man es bei uns auf dem Lande heißt: „übereinandersägen". Es ist dies ein provisorisches Zurückschneiden der Äste in pyramidaler Form, doch so, daß die Äste durchweg etwa 30 cm länger geschnitten sind als da, wo sie veredelt werden sollen. Wirft man solche ältere, nicht mehr starktriebige Bäume ab, so genügt es, wenn man an Stelle der Saugäste alles Innenholz, also die die Äste begleitenden Nebenzweige und Fruchthölzer zur späteren Saftverarbeitung stehen läßt und man kann in solchen Fällen von dem Stehenlassen einzelner Nebenäste als Saugäste absehen. Haben wir aber im Gegensatz dazu das Abwerfen eines jungen, vollsaftigen, mit üppiger Krone und stark ins Holz wachsenden Baumes, der wegen unpassender Sorte oder wegen Unfruchtbarkeit sich nicht rentiert, vorzunehmen, dann verlangt es die Gesundheit des Baumes, daß wir einzelne Saug- oder Zugäste stehen lassen. Diese sollen aber nur von untergeordneter Bedeutung sein und zwar benützt man hierzu solche Äste, die nicht zur eigentlichen Form der Krone gehören und die im Jahre nach der Veredlung ohne alles weitere entfernt werden können. Noch viel größerer Wert beim Umpfropfen der Bäume ist nach meiner Ansicht auf die Erhaltung sämtlichen Innenholzes zu legen. Es sollen keine Frucht- und Nebenzweige weggeschnitten werden, denn dieselben sind zur Verarbeitung des Saftes nötig. Jeder Praktiker auf diesem Gebiete wird mit der Entfernung zu vieler Äste und Zweige schon die Erfahrung gemacht haben, daß die Rinde solcher Bäume am Stamm oder an starken Ästen aufplatzt, der Saft ausfließt und daß dann böse Wunden entstehen. Dies kann durch ein rationelles Verfahren, wie ich es Ihnen vorhin erläuterte, verhindert werden.

Veredelt man einen jungen Hochstamm mit etwa 5—6 jähriger Krone, so ist ein Stehenlassen von Saugästen nicht nötig, man schneidet die sämtlichen Formäste der Krone in pyramidaler Richtung kräftig auf etwa 3 jähriges Holz unter Beibehaltung der Nebenzweige und des Fruchtholzes zurück. An solchen Bäumen befindet sich eine große Zahl vollkommener Knospen, die bei Beginn der Vegetation zum Austreiben kommen, so daß der Saft Gelegenheit zur Verarbeitung findet.

Fassen wir das Gesagte in einige kurze Sätze zusammen und sagen:

Beim Abwerfen eines Baumes zum Zwecke des Umpfropfens ist in Betracht zu ziehen:

a) das Alter des Baumes,

b) die Wüchsigkeit desselben, die Beschaffenheit der Krone und

c) ob mit oder ohne Innenholz bekleidet.

Wer unter der Anwendung des früher Gesagten diese drei Punkte beim Abwerfen eines Baumes beachtet, wird selten fehl gehen. Noch möchte ich bemerken, daß ein früheres Abwerfen, also ein solches im Laufe des Winters, einem späteren Abwerfen, wenn der Saft im Baume schon in Bewegung ist, vorzuziehen ist.

Meine Herren, wie die Mode in vielen anderen Dingen oft das Alte wieder neu macht, so ist es auch beim Umpfropfen der Bäume in den letzten zehn Jahren geschehen. Wir konnten oft Artikel lesen und Zeichnungen sehen, in denen das gänzliche Entfernen aller Saugäste und allen Innenholzes empfohlen wurde. Versuchen Sie es

Digitized by Google

und wenn's Ihnen gefällt, machen Sie es nach! Ich für meinen Teil ziehe vor, das Abwerfen nicht mechanisch, sondern nach dem Bedürfnis und der Beschaffenheit des Baumes vorzunehmen, und habe dabei immer gute Resultate erzielt.

Lassen Sie mich, meine Herren, auf den zweiten und dritten Teil des Themas übergehen.

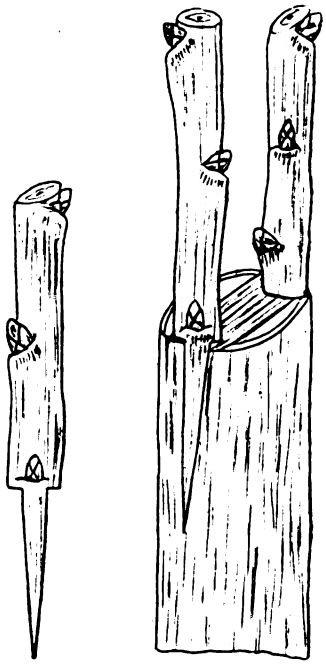


Abb. 1. Abb. 2.

Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

Die Veredlung selbst kann zu verschiedenen Zeiten vorgenommen werden und dementsprechend sind auch die Veredlungsarten verschieden. Man unterscheidet zwischen einer Veredlung vor Eintritt der Saftperiode und einer solchen während oder bei Beginn der ersten Saftperiode. In ganz früherer Zeit wandte man allgemein das Ganzspaltpfropfen (Abbild. 1. u. 2) an, man ging aber späterhin davon ab, weil die Äste durch Eindringen von Wasser sehr oft kernfaul und dann hohl und morsch wurden. Das Halbspaltpfropfen (Abb. 3 u. 4), was heute noch bei kleinen Wundplatten vielfach vorgenommen wird, ist besser, hat aber oft ähnliche Nachteile gezeitigt. So ging man, um den Holzkörper nicht zu verletzen, zum Rindenpfropfen über. Aber so gut das Rindenpfropfen mit dem Sattelschnitt (Abb. 5 u. 6), vorausgesetzt, es befindet sich ein recht vollkommenes Auge über dem Sattel, auch ist, so findet man doch recht häufig, daß die Wundplatte, insbesondere bei Reisern ohne Sattelschnitt, Trockenholz bildet und die Reiser wohl kräftig wachsen, aber eine innige Verwachsung mit dem Holzkörper des Astes nicht stattfindet, und daß solche Äste oft 4—5 Jahre nach der Veredlung vom Sturm abgerissen werden. Wer mit Erfolg durch Rindenpfropfen seine Bäume umveredeln will, der versäume nie, recht gesunde Reiser mit vollkommen entwickelten Knospen zu nehmen und stets einen Sattelschnitt am Reise anzubringen. Die Ver-

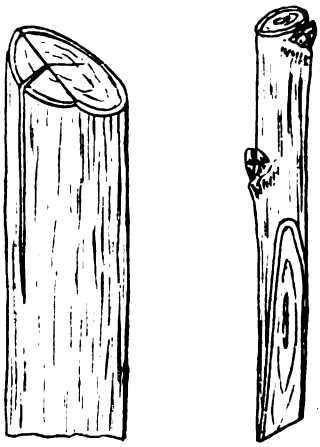


Abb. 3. Abb. 4.

Das Pfropfen in den halben Spalt.

wachsung zwischen Reis und Unterlage ist dann eine innige, das Auge über dem Sattelschnitt scheidet Kambium aus und die Wundplatte verheilt weitaus besser.

Viel mehr aber als das Rindenpfropfen möchte ich Ihnen das Geißfußpfropfen (Abb. 7 u. 8), das Pfropfen in den seitlichen Spalt (Abb. 9) und eine Kombination zwischen Geißfuß- und Halbspaltpfropfen empfehlen. Bei allen drei Methoden sitzt das Reis im Holz und Rinde an Rinde, die Verwachsung ist eine viel innigere und ein Ausbrechen der Veredlung nicht möglich. Insbesondere für Steinobst, welches recht bald veredelt werden sollte, zu einer Zeit, wo sich die Rinde nicht vom Holze löst, sind die drei letztgenannten Methoden sehr empfehlenswert. Auch

Digitized by Google

über die Stellung der Reiſer auf der Wundplatte geſtatten Sie mir einige Worte zu ſagen, da hierin manchmal gefehlt wird, insbeſondere, wenn die zu veredelnden Köpfe nicht ſenkrecht, ſondern ſeitwärts ſtehen. Iſt das letztere der Fall, ſo ſollte bei keiner Wundplatte, in welcher nur ein Reis aufgeſetzt, das Reis auf der Ober- oder Innenſeite, ſondern ſtets auf der Außen- oder Unterſeite geſetzt werden. Will man zwei Reiſer aufſetzen, ſo bringt man ſie beſſer ſeitwärts rechts und links und nicht oben und unten an und bei größeren Wundköpfen, wo drei Reiſer Platz finden,

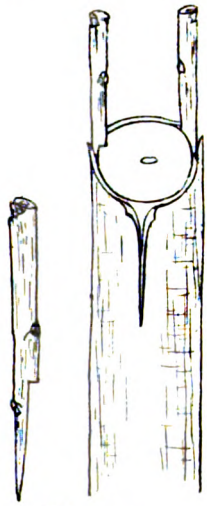


Abb. 5 u. 6.
Rindenpfropfen.

Abb. 7 u. 8.
Geißfußpfropfen.

werden ſolche gleichmäßig verteilt mit dem erſten Reiſe auf der äußeren und unteren Seite beginnend.

Der Grund, warum ich dies empfehle, liegt darin, daß, ſobald das Reis auf der Außen- und Unterſeite ſitzt, die Verwachſung der Wundplatte eine beſſere iſt, da der nach aufwärts wachſende Trieb darauf einen großen Einfluß ausübt. Wird das Reis im Gegenſatz dazu auf der Ober- oder Innenſeite aufgeſetzt, dann zieht ſich der Saft von der Wundplatte ab, dieſelbe wird dürr und verheilt dementſprechend nie. Ich höre viele von Ihnen ſagen: „Ich habe das nie beobachtet und meine Bäume ſind trotzdem ſchön gewachſen!“ Dies will ich in keiner Weiſe bezweifeln, empfehle Ihnen aber trotzdem, dies ſpäterhin zu verſuchen, und ich bin ſicher, daß Sie recht gute Erfolge erzielen werden.

Sind nun unſere Veredlungen gut angewachſen und haben wir ihnen Schutz gegen das Abdrücken durch Vögel gegeben (Abb. 10), ſo haben wir im Vorſommer an denſelben nichts Beſonderes zu tun. Im Nachſommer empfiehlt es ſich, die Reiſer zu kontrollieren und alsbald den Trieb auszuſuchen, der künftighin den Leitaſt

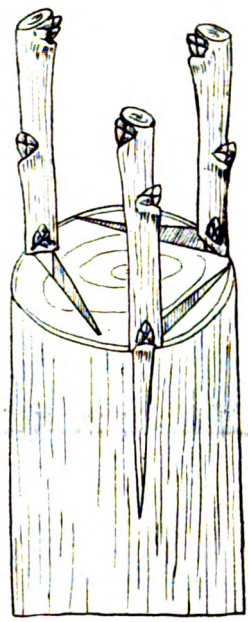


Abb. 9. Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

zu bilden beſtimmt iſt. Man pinziert die übrigen in ihrer äußerſten Spitze, um den erſteren zu kräftigen. Befinden ſich in nächſter Nähe der Veredlungsſtelle wilde Triebe, die die Entwicklung der Edeltriebe beeinträchtigen, ſo werden einzelne davon entfernt, andere pinziert. Jedoch ſollte nur das Allernötigſte geſchehen, um nicht etwa die Vegetation durch unnötiges Beſchneiden der Triebe in die Länge zu ziehen, da ein gutes Ausreifen der Reiſer von größter Wichtigkeit iſt. Im darauffolgenden Frühjahr entfernt man in erſter Linie entbehrliche, vorhandene Saugäſte. Bedarf man des einen oder anderen zur Ausfüllung einer Lücke in der Krone, ſo wird er erhalten und veredelt. Das kräftigſte der gewachſenen Reiſer auf einer Veredlungsſtelle er-

Digitized by Google

halten wir uns zur Neubildung des Astes und schneiden es auf die Hälfte seiner Länge über einem äußeren Auge zurück. Bei gleicher Stärke nehmen wir stets das auf der Außenseite stehende Reis. Alle andern werden nach Bedarf auf drei bis fünf Augen zurückgeschnitten. Entfernt wird keines, da wir sie zur Verheilung der Wundplatte nötig bedürfen. Erst im dritten und vierten Jahre, wenn der Hauptast sich schon kräftig entwickelt und durch den jährlichen, wenn auch

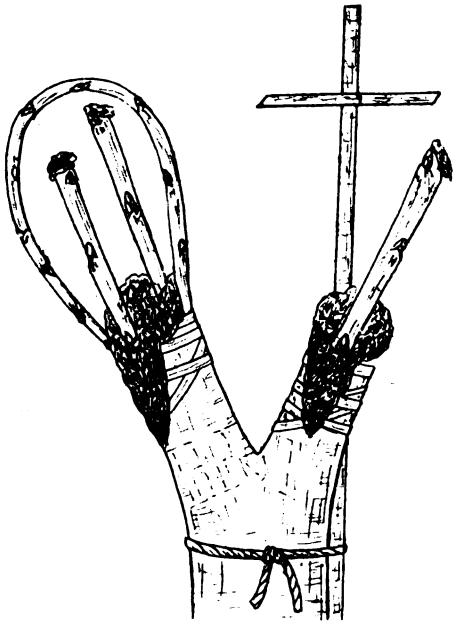


Abb. 10. Schutz der Edelreiser.

mäßigen Rückschnitt schöne Nebenzweige gebildet hat und die Wundplatten verheilt sind, gehen wir daran, die entbehrlichen Veredlungen zu entfernen und zwar werden sie mit der Säge oder mit Messer und Schere sorgfältig weggeschnitten und die dadurch entstandenen neuen Wunden mit Baumwachs verstrichen.

Dies, meine Herren, in kurzen Abrissen meine auf langjähriger Praxis sich beziehende Erfahrungen! Sollte ich dem einen oder andern dadurch einen Fingerzeig gegeben haben, wie er es machen soll, so soll mich's freuen. Gerne bin ich aber auch bereit, andere Ansichten zu hören und soll es mir angenehm sein, wenn sich hierüber auch andere Praktiker vernehmen lassen.

Reutlingen. Lucas.

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Die Zeit des Umpfropfens oder Umveredelns untauglicher Sorten bei älteren Bäumen naht wieder heran und es ist für manchen Obstbaumbesitzer von Interesse, einiges über die sich nur zu oft widersprechenden Ansichten zu hören und zu lesen.

Das Umpfropfen älterer und auch jüngerer Bäume empfiehlt sich da, wo es sich darum handelt, eine in Boden und Lage nicht reichtragende und nicht passende Sorte durch eine nach gemachten Erfahrungen bessere zu ersetzen; insbesondere aber auch recht schwach wachsende und sehr fruchtbare Sorten, von welchen man erst mit vieler Mühe nach langen Jahren oder auch fast nie schöne kräftige Bäume erhält, auf stark wachsende, hierdurch aber oft weniger fruchtbare Bäume und Sorten aufzupfropfen. Es wird sich daher für manchen Baumgutsbesitzer mit weniger gutem Boden und rauher Lage empfehlen, recht fruchtbare Sorten, welche zum größten Teil einen schwachen Wuchs haben, nicht als am Boden veredelte Bäume zu beziehen, sondern eine recht stark wachsende Unterlage, welche bald einen recht großen üppig wachsenden Baum gibt, in die Krone aufzupfropfen. Es ist dies hauptsächlich bei auf Wildling veredelten Hoch- und Halbstämmen und großen Pyramiden der Fall. Kleine Formen, wie Pyramiden auf Quitten, Palmetten, Buschformen, senkrechte und wagrechte Kordons müssen gleich auf die richtige Zwergunterlage am Boden veredelt sein.

Die beste Zeit zum Pfropfen für einen Hoch- oder Halbstamm ist, wenn der Baum eine Stammstärke von 10 – 15 cm und dann auch entsprechend schöne Kronenäste hat. In dieser Stärke hat sich bei der Sorte auch schon gezeigt, ob sie durch ihre Fruchtbarkeit für den Besitzer rentabel ist oder nicht. Länger zu warten, hat keinen praktischen Wert mehr und ist Zeit- und Geldverschwendung. Selbstverständlich soll damit aber nicht gesagt sein, man dürfe ältere und alte Bäume nicht mehr umpfropfen; im Gegenteil: solche Faulenzer müssen, wenn sie sich nicht tragbar erweisen, erst recht bald umveredelt werden, besonders mit tragbaren und weniger stark wachsenden Sorten.

Digitized by Google

Was nun das Umpfropfen selbst anbetrifft, so soll, wenn man sichere Erfolge erzielen will, Steinobst sobald wie möglich, längstens Mitte März, umveredelt sein; darauf folgt Kernobst bis Ende April, längstens Mitte Mai und zwar zuerst Birnen und dann Äpfel. Mitte Mai sollte das Umpfropfen beendigt sein, wenn man noch einen ordentlichen Trieb der Pfröpflinge in diesem Jahr erwarten will. Das Abwerfen der Kronen hat womöglich schon im Winter zu geschehen und zwar so, daß die zukünftige Krone eine möglichst pyramidale Form erhält. Die Veredlung hat dem Alter und Krone entsprechend möglichst nahe am Stamm oder Leitast zu geschehen. Ein großer Fehler wird immer von vielen gemacht, wenn die Äste zu weit außen in der Krone veredelt werden; erstens entstehen dadurch viel zu viel Schnitte, was das Umveredeln wesentlich verteuert; und zweitens entstehen an den langen Ästen eine Masse neuer Triebe der Unterlage, welche den kräftigen Wuchs der Edelreiser sehr beeinträchtigen und schwächen. Es können Äste, deren Abschnitte bis zu 10 cm stark sind, mit bestem Erfolg umveredelt werden. Man pfropfe dann an solch starken Ästen auch noch verschiedene schwächere Seitenäste mit jüngerer Rinde um; diese geben dann der zukünftigen Krone den notwendigen Einbau wieder, wie denn überhaupt darauf gesehen werden muß, daß innerhalb der Krone bei älteren Bäumen wieder Nachwuchs für den Einbau vorhanden ist.

Das vielerorts angewandte Verfahren, sogenannte „Saugäste" in der Krone stehen zu lassen, oder das Veredeln der einen Hälfte heuer; und im nächsten Jahre die andere Hälfte vorzunehmen, damit, wie immer angeführt wird, die Bäume nicht im Vollsaft ersticken sollen, ist ganz und gar unnötig. Im Gegenteil — es schadet mehr, besonders in bezug auf starke und gleichmäßige Entwicklung der Neutriebe oder Veredlungen. Namentlich dürfen solche Saugäste nie oben in der Krone stehen bleiben; von den untersten Ästen, welche überhaupt nicht veredelt werden, mag ja hin und wieder ein schwächerer stehen bleiben, welche dann aber im darauffolgenden Frühjahr, wenn die Veredlungen angewachsen, wieder entfernt werden können; aber wie gesagt, notwendig ist auch dies nicht. Das Pfropfen selbst wird am besten besonders bei nicht zu starken Ästen mit dem Geißfußschnitt ausgeführt. Weniger geübte Veredler wenden meistens das Pfropfen in den Spalt und hinter die Rinde an, bei welchem Verfahren (besonders dem letzteren) leider die Veredlungen gerne ausbrechen und beim Steinobst auch sehr oft der Gummifluß auftritt, wodurch die ganze Veredlung wieder abstirbt und mißlingt. Vor dem Einsetzen des Edelreises müssen selbstverständlich die im Winter abgeworfenen Äste noch etwas nachgeschnitten und nachgesägt werden, damit das Holz des Schnittes vor dem Verstreichen mit Baumwachs grün und vollsaftig und nicht ausgetrocknet ist. Zum Schutz gegen das Ausbrechen spannt man in bekannter Weise Weidenbügel über den unveredelten Aststumpf und bindet die Edeltriebe hieran fest. Die wilden Triebe, welche sich überall in reichem Maße zeigen, müssen anfangs stehen bleiben und mitwachsen, damit der Baum seinen überschüssigen Saft genügend verarbeiten kann. Längstens Ende Juli aber sollen sie glatt am Ast weggeschnitten und entfernt werden, damit dann die bis dahin ziemlich kräftigen veredelten Triebe den Saftzufluß ganz allein erhalten und vollends recht erstarken.

Das sonst allgemein gefürchtete Aufeinanderpassen des Antriebs der Unterlage und des Edelreises ist weit nicht so gefährlich, wie von verschiedenen Seiten oft hervorgehoben wird. Wenigstens ist es ganz gleichgültig, ob eine frühtreibende Sorte auf eine spättreibende Unterlage aufgepfropft wird, meist auch im umgekehrten Fall. Allerdings gebe auch ich zu, wo es wirklich zu vermeiden ist, daß eine recht spät antreibende Sorte, welche erst Ende Mai, Anfang Juni in Antrieb kommt, wie es bei dem Spätblühenden Taffetapfel, Luxemburger Renette, Königl. Kurzstiel, Luiken, Josef Musch 2c. vorkommt, auf eine recht früh treibende Unterlage veredelt wird; hier hat eben dann die Unterlage stets die Neigung, bis zum Antrieb der aufveredelten spättreibenden Sorte durch wilde Triebe, sogenannte Wasserschosse, ihrem früheren Trieb Luft zu machen, und verursacht daher deren regelmäßige und wiederholte Entfernung viel und oft unnötige Arbeit.

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

SCIENCE LIBRARIES

PERIODICAL

Digitized by Google

v. 29
1909

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

J. Koppenhöfer,

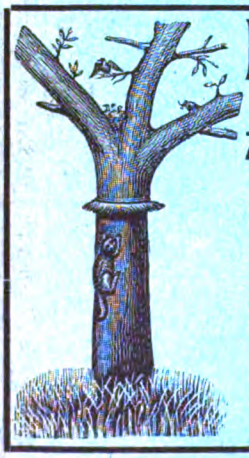
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen, hoch- und niederstämmig, und Beerenobst, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.



Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler
Zuffenhausen (Wrtt.)
Spezialfabrik

für Geräte für Wein-, Obst- und Ia] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1909.**

Zum neuen Jahr 1909.

Ein Durchblättern des 28. Jahrgangs (1908) unseres „Obstbau" zeigt am besten, was in diesem Jahr gearbeitet worden ist. Vor allem lehrt dies die Rubrik: „Vereinsangelegenheiten." Als markante Punkte auf diesem Tätigkeitsfeld sind zu nennen u. a.: der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landw. Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt (Augustheft), der 2. Obstbautag in Saulgau (Novemberheft) usw. Ein fruchtbares Jahr an den Bäumen ist dies Jahr 1908 gewesen — ein fruchtbares aber auch in unserer Vereinstätigkeit. So kann's einen freuen! und so betreten wir auch freudigen Mutes das noch unbekannte Arbeitsfeld des Jahres 1909. Möge es reiche Früchte tragen für unsern Verein und damit für unser schönes Württemberger Land!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am Donnerstag den 14. Januar 1909, abends 8 Uhr, findet im **Saale des Charlottenhofes** (Charlottenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, bei welcher Herr Obergärtner **Schaal**, Sekretär unseres Vereins, einen Vortrag über „**die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten**" halten wird. Wir laden unsere verehrlichen **Mitglieder** und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 15. Dezember 1908. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am Dienstag den 2. Februar 1909, vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Digitized by Google

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Ortes für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über „**die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt**".

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder (wegen des Vortrags mit ihren Frauen und Töchtern) zum Besuch der Generalversammlung höflichst ein.

Stuttgart, den 20. Dezember 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß auf gut drainiertem Moorboden mit Erfolg Obstbau betrieben werden kann, wie solches teilweise in Deutschland, dann aber besonders in Holland der Fall ist.

Wie ist es aber dort, wo selbst das Grundwasser trotz Drainage nur teilweise abgeführt werden kann oder wie ist es da, wo wegen Mangel an Gefälle eine Drainage nutzlos ist? besonders noch dann, wenn der ansäßige Bauer das dem Wasser, etwa einem See, abgerungene, tiefliegende Land nicht nur zur Gewinnung von Stallstreue benützen, sondern Futter- ja selbst Obstbau darauf betreiben will?

Es war gelegentlich eines Obstbau-Vortrages in Riedlingen a. D., wozu ich den dortigen Obstbauverein um die Veranstaltung einer kleinen Ausstellung der ertragreichsten Obstsorten des Bezirks ersucht hatte, daß ich auf zwei „Lokalsorten" aufmerksam gemacht wurde, welche in den moorigen, ja sumpfigen Geländen am Federsee vorzüglich gedeihen sollten und als Weberlesapfel und Stöckles-birn bekannt seien. Die genannte Bezeichnung ist, wie bei so vielen unserer Lokalsorten, auf die Namen früherer Besitzer zurückzuführen, auf deren Anwesen die Mutterbäume stehen. Diese Angaben veranlaßten mich, die Angelegenheit näher zu untersuchen, wobei mich der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart finanziell unterstützte, wofür demselben hiermit mein voller Dank ausgedrückt sei.

Am 17. November d. J. besuchte ich unter Begleitung des Oberamtsbaumwart Rhein von Riedlingen die Gegenden des Federsees, speziell Allesshausen, woselbst ich schon vorher verschiedenerorts durch den dortigen Baumwart Aßfalg eine Reihe

Digitized by Google

Probelöcher, besonders auch direkt bei besagten Lokalsorten, hatte herstellen lassen, deren Tiefe dem erscheinenden Grundwasser entsprach.

Der Federsee, ein altes Zungenbecken des Rheingletschers, soll zur Pfahlbautenzeit eine Länge von 13 km und eine Breite von 6 km besessen haben, während er heute, als in seiner offenen Wasserfläche gemessen, nur noch etwa 5 3/4 km lang und 1 1/2 km breit ist, bei einer Wassertiefe von kaum mehr als 2 m. Teils verschlammt der See, teils werden ihm durch Kanäle stets Wasser entnommen und hierdurch demselben alljährlich über 100 Morgen Land abgerungen, so daß also nur noch wenig Menschengenerationen vergehen werden, bis der See als solcher verschwunden ist.

Doch große Riede umgeben ihn noch und sein Ufer ist sehr schwer betretbar, denn wegen des noch voll von Wasser durchzogenen Untergrundes schwankt die ganze Bodenfläche unter dem Besucher. Es ist ein eigentümliches Gefühl für den, welcher diese unsicheren Flächen zum erstenmal betritt. Die jetzt an Rieden befindlichen Ortschaften wurden in durchaus nicht allzufernen Zeiten noch von den Wellen des Sees bespült, und das Städtchen Buchau, früher auf einer Insel, ist jetzt durch die Entwässerung des Sees bis zu einem Kilometer von ihm entfernt. Ähnlich dem ist es auch bei Alleshausen und Umgegend. Die Ortschaft selbst steht auf jüngerer Moräne, der gutes, reines Wasser entströmt, wie ich mich an einer gefaßten und einen Widder kräftig treibenden Quelle, die in einem Obstgarten nur ein paar Meter von dem schwarzbraunen Grundwasser entfernt ihr tiefklares Wasser zutage treten läßt, überzeugte.

Das Ried gegen die offene Wasserfläche des Sees hin erzeugt am Wasserrand Binsen, dem Torfmoose folgen, um sodann landeinwärts Riedgräsern Platz zu machen, welch letztere zur Streu benutzt werden. Erst gegen die Ortschaften hin siedeln sich, durch die Kulturarbeit des Menschen begünstigt, Süßgräser an und hier versuchte der Bauer auch den Obstbau, ausgehend von dem früher geltenden Gedanken, daß für den Obstbaum geringer Boden vollständig genüge Jetzt ist er auch dort klüger geworden und setzt, wenn er auf gesunden Bäumen sichere Erträge haben will, auf seinen aus einem Gemenge von Ton, Sand und Kies bestehenden Ackerboden aus. Nichtsdestoweniger versucht er es aber immer wieder, auf seinen moorigen oder torfigen Böden Obstbäume anzupflanzen, welche allerdings den Vorzug haben, daß sie in den trockensten Jahren Feuchtigkeit in Menge besitzen. Der Bauer setzte und setzt seine Bäume — neuerdings mit Vorliebe die sogenannten „Massenträger", worunter er die Halbhochstämme versteht, da diese bald und reich tragen, sowie den Stürmen besser widerstehen — auf etwa 60 cm hohe, dabei ziemlich breite Hügel, wobei er oft origineller Weise die unteren Teile der wasserzeigenden Baumlöcher dicht mit Steinen belegt. Solch ein „Garten" mit seinem tiefwelligen Terrain ist ein eigenartiger Anblick. Der Trieb der Bäume ist ein kräftiger, 60 cm lange Jahreszweige besonders an jüngeren Bäumen sind meist zu finden bei glatten, schorffreien Stämmen, an älteren Bäumen aber auch sehr häufig Krebsbildungen. Das geerntete Obst ist etwas klein, aber gut und reichlich. Die Sorten entsprechen jenen, welche die reisenden Obstbaumhändler seinerzeit (in meist halberfrorenen Bäumen) brachten. Daß viele dieser Bäume zugrunde gingen, oder selbst auf besserem Boden sich nie recht erholten, bestärkte viele Bauern in dem Glauben, daß der Obstbau in die dortigen rauhen Gegenden nicht passe. Gesundes Material aus reellen Baumschulen mit rationellen Sorten belehren sie jetzt aber eines anderen.

Aber wie sah es nun um die Probelöcher und die hieraus entstehende Folgerung aus?

Es hatte ein paar Tage vor meiner Ankunft ziemlichen Niederschlag an Regen und Schnee gegeben, infolgedessen auch das Grundwasser gestiegen war. Ganz frappiert betrachtete ich die im Maximum 80 cm, meist aber 70, 60 und selbst nur 50 cm tiefen Probelöcher, welche teils zu 1/3, teils zur Hälfte, aber auch über 2/3 mit dem dunkeln Wasser gefüllt waren und oft nur noch 15 bis 20 cm freien Boden zeigten! Das muß man gesehen haben! — Die Erdschichtung zeigte 1—2 handbreit humusartigen Kulturboden, dann folgte etwa 20 cm hoch Schwemmsand und unter diesem der schwarzbraune Moor- oder Torfboden.

Und auf und in diesem Material stehen nun die Obstbäume, sogar Birnen! Wie haben sich aber diese sonst mit tiefgehenden Pfahlwurzeln

Digitized by Google

ausgestatteten Bäume den Verhältnissen angepaßt! Die Pfahlwurzel ist gänzlich verschwunden und alles Wurzelvermögen hat sich flach in den oberen Schichten der Erde (auch in Moor- und Torfboden eindringend) ausgebreitet, gegen den Baumstamm hin vielfach über die Erde hervortretend, wie die Wurzeln der Waldbäume. Nicht lauter kleinere Bäume sind zu beobachten, oder nur jüngere, sondern 70—90 jährige, bis zu manneskörperstarke Exemplare von mehr als 7 m Höhe hatten sich in diesem Erdreich zu verankern gesucht, aus welchem manchmal allerdings rasende Stürme alte Bäume einfach mit den Wurzeln herausgedreht hatten.

Und welche Sorten an Apfel und Birnen, auch reichtragendes Steinobst) waren vorhanden? Ich möchte behaupten, daß außer den feineren Tafelbirnen alles vertreten war, was so allgemein gebaut wird. Baumanns Renette, Goldparmäne, Gravensteiner, Goldrenette von Blenheim, Luikenapfel, Erdbeerapfel, Taffetapfel, Morgenduftapfel usw., dann Schweizer Wasserbirn, Palmischbirn, Gelbmöstlerin, Junkersbirn, Glasbirn (eine Mostbirne) und andere mehr, dazu aber noch der besagte Weberlesapfel und die Stöcklesbirn. Die Früchte aller Sorten waren zwar kleiner als sonst, aber normal und charakteristisch gebildet.

Was nun die Herkunft der beiden letzterwähnten „Lokalsorten" betrifft, so war es leider bald erwiesen, daß wir nicht solche, sondern veredelte Mutterbäume vor uns hatten. Der in einer Höhe von ca. 120 cm am Stamme ersichtlichen Veredlungsstelle nach sollte die Unterlage ein Wildling sein, andernfalls wäre anzunehmen, daß die Unterlagensorte so geringwertig war, sich in der Frucht der Wildform so näherte, daß der Bauer die Umpfropfung verfügte.

Wo nun aber die Edelreiser seinerzeit herkamen, wußte mir ein alter Baumwart von zirka 72 Jahren, der früher dortselbst tätig war, nicht mehr zu erklären. Eigentümlich ist, daß die Edelreiser aller sonstigen umgepfropften Bäume dieser Sorten von genannten beiden Mutterpflanzen stammen und daß nirgends in weiter Umgegend beide Sorten sonst verbreitet oder bekannt sind, wie eben nur am Federsee.

Die Birne ist eine gewöhnliche Mostbirne, ziemlich groß, etwa wie eine kleinere Schweizer Wasserbirn, mit kräftigem Stiel, grünfarbig, im Oktober reifend und einen guten Most ergebend.

Der Apfel erinnert ziemlich an Langtons Sondergleichen, soweit es die Färbung betrifft, doch wird er noch rötlicher als dieser. In Form gleicht er der Baumannsrenette, besonders im Längsschnitt, zeigt auch das breite Kernhaus derselben, aber nicht am Kelche deren Kanten. Kelch und Stiel stehen in tiefgehenden Höhlungen. Ersterer ist meist geschlossen, letzterer von auffallender Länge, über 2½ cm, mit stark grünrostiger Ansatzstelle. Die Größe des Apfels ist auf Moorboden 5 : 7 cm, (auf drainiertem Boden 6—8 cm) bei einem Gewicht von 150—200 gr. Er ist ab Dezember lagerreif (soviel ich bis jetzt bemerke), hat weißliches, mittelweiches, süßes, ziemlich saftiges, mit einem angenehmen, etwas weinsäuerlichen Nebengeschmack ausgezeichnetes Fleisch, das an der Luft nicht anläuft. Schale dünn, aber etwas hart, deshalb die Frucht gut transportfähig. Ich möchte ihn als einen guten Tafelapfel zweiter Güte bezeichnen. —

Es widerspricht eigentlich den Prinzipien desjenigen, der rationellen Obstbau nur auf besten Kulturböden empfiehlt, wenn derselbe auch auf minderwertigen Böden für den Obstbau eintritt.

So geht es auch mir heute. Allein der vorliegende Fall ist so eigentümlich in seiner Art, daß hier wohl eine Ausnahme gemacht werden kann, zu dem es sich hier nicht um die bestmögliche Pflege des anzubauenden Obstes in erster Linie handelt, sondern um die Verwendung und höchste Verwertung eines sonst in seinem jetzigen Zustand ziemlich geringwertigen Landes! Nehme ich auch nicht mehr ganz den optimistischen Standpunkt ein, welchen ich vor meinen Untersuchungen auf unserm letzten Obstbautag in Saulgau in meinen dortigen, kurzen Bemerkungen einzunehmen mich geneigt fühlte — denn wir haben es ja nun nicht mit zwei auf nassem Moorboden entstandenen Sorten zu tun — so stehe ich andererseits doch auch heute nicht an, dem Versuch, Obstbau auf nassen Moor- und Torfböden auszuführen, das Wort zu reden, sei es nun, daß wir auch anderwärts in ähnlichen Verhältnissen unsere verschiedenen Obstsorten dortselbst direkt durchprobieren, oder sei es, daß wir

Digitized by Google

durch Umpfropfung und auch Zwischenveredlung, oder selbst durch Aussaat oder doch Anzucht von Unterlagenmaterial auf genannten Böden diese Versuche weiter auszuführen uns bemühen.

Gewinnen wir auch nichts weiter, als daß etwa die beiden Sorten: Weberlesapfel und Stöcklesbirn (Federseeapfel und Federseebirn möchte ich sie lieber nennen) auch anderwärts auf nassen Moor- und Torfböden die gleich guten Erträge liefern wie am Federsee, dann hätten wir eigentlich schon mehr gewonnen, als ich heute zu hoffen wage.

Also eines Versuches ist die Angelegenheit auf alle Fälle immerhin wert!

Zu beachten ist, darauf sei vornweg hingewiesen, bei allen anderweitigen Versuchen: die bestimmte Bodenart der dortigen Gegend und das weiche Wasser des Federsees!

Schelle-Tübingen.

Erfrorenes Obst.

An erfrorenem Obst war im letzten Herbst leider kein Mangel. Wer dachte auch im Oktober (20.) dran, daß eine Kälte eintreten könnte, die dem Obst an den Bäumen verderblich wäre? Und doch ist diese Kälte gekommen und hat verschiedene Tage angehalten; und die, welche den üblichen Rat befolgt hatten, daß man das Winterobst möglichst lang an den Bäumen lassen solle, sind diesmal übel dabei gefahren. Der Schaden ist da. Bei einer monatlich erscheinenden Zeitschrift war es ausgeschlossen, sofort durch einen Fachmann Rat erteilen zu lassen. Aber für künftige Fälle mag es gut sein, wenn wir das Gutachten eines solchen hier veröffentlichen, das Herr Professor Dr. Meißner-Weinsberg abgibt, indem er die Frage beantwortet, was mit solchem gefrorenem und erfrorenem Obst anzufangen sei.

Über die wissenschaftliche Erklärung des Gefrierens und Erfrierens (Württ. Wochbl. f. Landw. Nr. 44) müssen wir Raummangels halber weggehen. Nur soviel sei erwähnt: Der Gefrierpunkt liegt für Äpfel und Birnen bei Minus 1,4—1,9° C. Sie gefrieren aber erst bei einem noch niedrigeren Punkt, dem sogen. Überkältungspunkt, der bei Minus 3 bis 4° C. liegen kann, während die Temperatur der Umgebung Minus 7—9° C. beträgt

Überkältet man eine Birne auf Minus 3,25° C., so fängt die Birne an, zu gefrieren. Da aber bei der Eisbildung Wärme entsteht, so steigt plötzlich die Temperatur, d. h. sie steigt vom Erkältungspunkt auf den Gefrierpunkt, in dem angegebenen Beispiel von Minus 3,25 auf Minus 1,6°, und bei diesem Grade bleibt die Temperatur auf längere Zeit stehen. Das Erreichen des Überkältungspunktes führt bei einer großen Anzahl von Pflanzenteilen den Tod derselben nach sich, gleichgültig, ob das Auftauen schnell oder langsam geschieht.

Müller-Thurgau kommt zu dem Schlusse, daß das Erfrieren durch das Gefrieren selbst verursacht wird und während desselben stattfindet. Er betrachtet die Wasserentziehung während des Gefrierens als die Todesursache. Durch das Gefrieren wird nach Müller-Thurgau der Geschmack der Äpfel und Birnen nicht verändert. Erst nach dem Tode, d. h. nach dem Erfrieren treten jene Umsetzungen auf, welche zu Änderungen von Geruch, Geschmack, Farbe usw. der Früchte führen. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß durch weitergehende Konzentrationen der Zellsäfte die Möglichkeit für chemische Umsetzungen geschaffen wird.

Infolge dieser Umsetzungen in den erfrorenen Früchten erhalten diese eine andere Beschaffenheit als die gesunden, nicht erfrorenen. Der Tod der Zellen des Fruchtfleisches gibt sich dadurch kund, daß die weißschaligen Sorten in größerem oder geringerem Umfange braunfleckig werden, das Rot der rotschaligen Sorten sich dagegen dunkler färbt. Schneidet man erfrorene Äpfel oder Birnen, die wieder aufgetaut sind, durch, so sieht man, daß sich die Braunfärbung des Fruchtfleisches verschieden tief in das Innere der Früchte erstreckt. Mit anderen Worten: das Erfrieren der Früchte kann ein verschieden starkes sein und ist es auch. Es gibt manche Früchte, die nur einige Frostplatten, die braun gefärbt sind, besitzen, bei anderen Früchten ist die Zersetzung eine tiefgreifende. Charakteristisch für gefrorene und wieder aufgetaute Früchte ist es auch, daß sie ihre Festigkeit, die sie vor dem Erfrieren besaßen, verloren haben, so daß sie weich, mehlig, breiig sind. Hie und da beobachtet man auch, daß die Früchte

Digitized by Google

glasig aussehen. Nach dem Grade des Erfrierens, d. h. nach dem Grade ihrer Braunfärbung richtet es sich, ob die erfrorenen Früchte noch zur Mostbereitung benützt werden können. Denn es leuchtet ohne weiteres ein, daß solche Früchte, in denen die Umsetzungen, d. h. die Veränderungen des Geschmackes, Geruches und der Farbe schon wesentlich fortgeschritten sind, einen Most ergeben müssen, der in der Qualität nicht mit dem verglichen werden kann, der aus gesundem, nicht erfrorenem Obste hergestellt worden ist. In der Tat haben denn auch Versuche, welche 1907 mit erfrorenen Birnen angestellt wurden, die Ergebnisse gehabt, daß aus solchen stark erfrorenen Birnen hergestellter Most den Eindruck eines essigstichigen Mostes machte, obwohl die chemische Untersuchung zeigte, daß der Gehalt des Mostes an flüchtiger Säure noch nicht übermäßig hoch lag. Diese Moste waren also trotz aller verwendeten Sorgfalt, trotz Anwendung von Reinhefe im Geruch und Geschmack nicht fehlerfrei. Die Birnen waren damals in der Nacht vom 22./23. Dezember 1907 einer Temperatur von 13° C., in der Nacht vom 23./24. Dezember 1907 einer Temperatur von Minus 15° C. ausgesetzt. Letzten Spätherbst wurden Champagnerrenetten und Rosenäpfel, und zwar in der Nacht vom 23./24. Oktober, einer Temperatur von Minus 9,5° C. auf dem Rasenplatz vor der Versuchsanstalt ausgesetzt. Sie froren hart wie Steine. Diese Äpfel wurden dann am 24. und 25. Oktober 1908 im Keller bei einer Temperatur von + 11° C. wieder aufgetaut und untersucht. Es stellte sich dabei heraus, daß sie zwar die bekannten braunen Frostplatten besaßen, im Innern aber noch schön weiß aussahen. Eine Kostprobe des Obstsaftes aus diesen erfrorenen Äpfeln im Vergleich mit solchem Safte, der aus denselben Obstsorten in nicht erfrorenem Zustande gewonnen war, ergab keinen Unterschied. Auch die Öchslegrade waren in beiden Fällen vollständig gleich (60° nach Öchsle), so daß der aus ihnen hergestellte Most haltbar ist. Das Wichtigste ist dabei aber, daß die nicht stark erfrorenen Äpfel nach dem Auftauen sofort gemahlen und dann sofort abgekeltert wurden. In diesem Falle war die Gelegenheit, viele von den Umsetzungsprodukten der erfrorenen Äpfel aufzunehmen, nur eine geringe. Aus diesem Grunde empfehle ich, die aus nicht zu stark erfrorenem Obste hergestellte Maische nur zweimal abzupressen und die Trester anderweitig zu benützen, sei es zu Futter- oder zu Brennzwecken. Die erfrorenen und wieder aufgetauten Früchte werden wohl im allgemeinen nicht soviel Ausbeute geben wie die gesunden. Den Saft der zweimaligen Pressung wird man mit Wasser und Zucker versetzen, und zwar rechnet man auf 200 Liter reinen Saft etwa 100 Liter Wasser und 5 bis 6 Kilo Kristallzucker. Sehr empfehlenswert ist es, in diesem Falle Reinhefe anzuwenden, um eine möglichst schnell einsetzende Gärung und damit ein Fernhalten der atmosphärischen Luft vom Safte zu bewirken. Man rechnet auf 100 Liter Mischung (Saft, Wasser, Zucker) etwa ½ Liter Reinhefe, die von der Versuchsanstalt bezogen werden kann. Gefrorenes Obst hat natürlich seinen Wert als Tafelobst verloren.

Sollte das Mostobst zu stark gelitten haben, was man an der intensiven Braunfärbung und an dem Teigig- oder Weichwerden des Fruchtfleisches erkennt, sollte also eine zu starke Veränderung der Früchte im Geschmack, Geruch und der Farbe eingetreten sein, so kann man die Früchte mit Vorteil noch so verwerten, daß man sie einmaischt, die Maischen vergären läßt und dann brennt. Denn es ist anzunehmen — und das haben Versuche vom Jahre 1907 auf das deutlichste gezeigt —, daß Moste aus zu stark erfrorenen Birnen — und das gleiche gilt für Äpfel — einen fehlerhaften Beigeschmack erhalten.

Es erübrigt noch, ein Wort über das Auftauen der erfrorenen Äpfel und Birnen zu sagen. Durch die Tageszeitungen ging die Notiz, daß man das gefrorene Obst, solange es noch nicht aufgetaut ist, zur Wiedernutzbarmachung 5 bis 10 cm hoch mit kaltem Wasser übergießen soll. Man läßt dieses, so heißt es, sobald die Früchte eine Eishülle bekommen haben, abfließen, wischt die Eiskruste mit einem Tuch ab und trocknet die Früchte in einem mäßig warmen Zimmer. Diese Vorschrift beruht auf der irrigen Annahme, daß Pflanzen durch langsames Auftauen gerettet werden könnten. Man konnte nachweisen, daß bei gefrorenen Eiseräpfeln und Birnen (Späte von Toulouse) das Verbringen in Wasser von 0° durch-

Digitized by Google

aus kein Mittel ist, sie langsam aufzutauen. Denn der in Wasser von 0° getauchte Apfel gebrauchte zum vollständigen Auftauen 3 Stunden 40 Minuten, der Apfel in Luft von + 5,2 bis + 5,5° dagegen 6 Stunden 15 Minuten, also beinahe doppelt soviel Zeit. Bei der hohen Bedeutung dieser Tatsache, und da das Gegenteil allgemein als erwiesen erachtet wird, hat man noch weitere Versuche in dieser Richtung angestellt, und zwar mit demselben Ergebnisse. Darum ist die Vorschrift, wie sie sich in Tageszeitungen vorfindet, unrichtig und unnötig. Das gefrorene Obst wird man vielmehr in einem mäßig warmen Keller auftauen lassen und wird es dann so behandeln, wie es oben angegeben worden ist.

Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel.

Es war am 25. März v. J. morgens 7 Uhr, da sah ich an meinem Haus einen mit Obstbäumchen (Hochstämmen) vollbeladenen Wagen vorüberfahren. Das Thermometer zeigte noch 3 Grad unter Null; 1 Stunde früher war es sogar auf — 5 Grad gestanden. Die Bäume waren nicht zugedeckt, auch die Wurzeln nicht, geschweige eingepackt. In diesem Zustand mußten sie meiner Schätzung nach, wenn ich in der Herkunft nicht fehlrate, schon 2—3 Stunden unterwegs gewesen sein. Ich hielt Nachfrage, wo die Bäume wohl hinkommen würden. Man sagte mir, im Nachbarort sei Vieh- und Baummarkt. Es seien schon vier solcher Wagen durch den Ort gekommen.

Nun war ich doch begierig, zu erfahren, was da wohl abgesetzt wurde. Voraussichtlich gingen alle Wagen von jenem Marktflecken wieder denselben Weg zurück. Richtig gegen 12 Uhr kommt dasselbe Fuhrwerk, das ich beobachtet, wieder zurück, nahezu so voll wie zuvor. Wo blieben die andern? Die seien, sagten mir Leute, auf dem Markt um 20 Pfg. pro Stück verkauft worden — wohlverstanden Hochstämme!

Und wo werden wohl die übrigen, unverkauften noch abgesetzt worden sein? dachte ich. Morgen ist Wochen- und Baummarkt in der Stadt. Da werden die Dinger wohl noch bei uns losgeschlagen werden, und es werden wieder deine eigenen Leute mit beglückt werden. Denn auf den Wochenmarkt geht bei uns keiner, ohne nicht auch einen Baum mitzunehmen. Man fragt dabei wohl auch nach Sorten, aber wie es mit den Sorten gehalten wird, das kennt man ja. Man sieht namentlich auf den „Fuß", aber ob die Wurzeln erfroren oder ausgetrocknet sind, danach sieht man nicht. In der Hauptsache sieht man eben auf den Preis, nämlich, ob's recht wenig kostet.

Übrigens glaube ich, daß mein Ort und unser Bezirk mit dieser Ware doch nicht beglückt worden ist, denn in der Hauptstadt des Nachbarbezirks, die nur 2 Stunden von uns entfernt ist, war am gleichen Tag auch Markt, und wie ich selbigen Nachmittag geschäftehalber dorthin kam, sah ich auf einem öffentlichen Platz in der schönsten Sonnenglut (Ende März war es ja über Tag sehr warm) einen Wagen noch vollbeladen mit Hochstämmen, der dem andern, den ich in der Morgenfrühe hatte an meinem Haus vorbeifahren sehen, verzweifelt ähnlich sah.

Bäume stunden-, ja tagelang unterwegs mit bloßen Wurzeln, dem Frost in der Nacht, der Hitze bei Tag ausgesetzt — und so von Ort zu Ort geschleppt — das ist doch ein netter Betrieb!

Wo nur die Leute alle herkommen, die noch so dumm sind und auf einen solchen Handel hereinfallen!

O. G. R.

Amerikanisches „Mulchen".

In Nordamerika (Newyork und Ohio) hält man merkwürdigerweise das Lüften und Umgraben des Bodens nicht für zuträglich für die Apfelkultur. Es wird behauptet, daß durch die Kultivierung der Boden ärmer an Humus werde und die organische Substanz rasch verschwinde.*) Es wird nun in den Wiesenbaumgütern, die nur für Obstbau angelegt sind, das Gras nicht geheut und entfernt, sondern man legt es Jahr für Jahr nach dem öfters vorgenommenen Schnitt einfach um die Apfelbäume, und hier erzeugt dann diese verfaulende Masse einen ausgezeichneten, sich stets erneuernden und vermehrenden Humus, der dem Apfelbaum offenbar ganz außerordentlich zu-

*) Dort zu Land, bei uns jedenfalls nicht.

Digitized by Google

sagt. Denn die Bäume, an denen außer Bespritzung und Auslichtung weiter nichts geschieht, bringen — und das ist eine Erfahrung von jetzt 20 Jahren — nach Menge und Güte ganz ausgezeichnete Ernten. Zu erklären wäre das dadurch: 1. diese Decke hält die Wasserverdunstung zurück und den Boden stets feucht; 2. sie gibt andauernd Pflanzennahrung; 3. sie vermehrt ständig den Humus. Diese Humusdecke nennt man „Mulch“ und die Methode demnach die Mulchmethode. Vergl. Prakt. Ratg. Nr. 12. — Bei unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo der Grasertrag zuerst kommt und dann erst die Rücksicht auf die Obstbäume, ist natürlich mit dieser Methode einstweilen oder überhaupt nicht viel anzufangen. Aber die Sache ist interessant und kann in kleineren Anlagen bequem erprobt werden. Die Amerikaner wenden diese Methode auf hügeligem Gelände, das ganz billig zu haben ist, an und haben die Erfahrung gemacht, daß bei dieser Kultur den Bäumen auch bei starken Regengüssen kein Boden abgeschwemmt wird und verloren geht. Daß man von Zeit zu Zeit mit einer Düngung vermittelst Kali und Phosphor nachkommen muß, versteht sich wohl von selber. Sonst im allgemeinen sind wir noch nicht geneigt, auf die Vorteile der Bodenlüftung für den Obstbau zu verzichten. Die Erfahrung spricht bei uns doch zu laut und zu unwiderleglich dafür.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier am 12. Dezember 1908.

Abends 8 Uhr in der Bürgerhalle in Stuttgart.

Trotz des eingetretenen längst erhofften Regenwetters war der Besuch ein überaus erfreulicher. Das Programm beschränkte sich diesesmal außer einem guten Konzert durch einen Teil der Kapelle Stoy auf eine Theateraufführung deren Inszenierung Herr Herm. Förtsch in bewährter Weise übernommen hatte, so daß die Versammlung in angenehmster Weise unterhalten wurde und die Mitwirkenden reichen Beifall ernteten. Besonders sei auf einige Instrumentalsolo der Kapelle Stoy gedacht, welche meisterhaft ausgeführt wurden. Der Vereinsvorstand, Gemeinderat Fischer, begrüßte die Festversammlung in poesievoller herzlicher Weise. Eine Gratisverlosung einer hübschen Anzahl mit schönstem Obst gefüllter Körbchen (wozu unser Ausschußmitglied Fabrikant Albert Herz wieder einen großen Korb sehr schöne Tafelbirnen gestiftet hatte) unter den anwesenden Mitgliedern brachte vielen eine kleine Freude. Eine flottbesuchte Tanzunterhaltung beschloß die in jeder Beziehung gelungene Feier. Hg.

Neu gegründeter Verein.

Bezirks-Obstbauverein Calw, Sektion des dortigen landwirtschaftlichen Bezirksvereins.

Prämiierungen.

Dem Oberamtsbaumwart Moreau in Oberdorf a Ipf und dem Baumwart Karl Feldmaier in Pflaumloch wurde für Verdienste um die Hebung des Obstbaues in ihrem Bezirk das Diplom des Württ. Obstbauvereins verliehen.

III. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch 1909, Stuttgart, Verlag Julius Hoffmann.

Die Hausfrau, die einmal dieses ausgezeichnete Hausbuch benützt hat, wird ihm stets treu bleiben. Und der Hausherr? Er kann nichts Gescheiteres tun, als der Gattin zu dem anderen hin noch als notwendige Ergänzung Hoffmanns Haushaltungsbuch auf den Weihnachtstisch legen.

Im Verlag der K. Hofbuchdruckerei Ungeheuer & Ulmer in Ludwigsburg ist wieder erschienen **Der Illustrierte Taschenkalender 1909** für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell b. Eßlingen. Preis 60 Pfg.

Der alte kleine Freund in rotem Rock mit dem reichen Inhalt und der praktischen Einteilung.

Digitized by Google

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je Mk. 12.—. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Über den fünften Band von „Meyers Kleinem Konversations-Lexikon" (Nordkap bis Schönbein), läßt sich des Lobenswerten genug sagen. Vor allem fällt, ehe man dazu kommt, sich in den Text zu vertiefen, das glanzvolle Tafel- und Beilagenmaterial in die Augen, und bei näherer Prüfung erfreut nicht nur die Tadellosigkeit und Exaktheit der Ausführung, sondern auch der gebotene Inhalt. Dies gilt besonders von farbigen Tafeln, wie z. B. „Schädlinge", die eine vorzügliche Zusammenstellung aufweist, von „Pflanzenkrankheiten", die unter anderm auch die neu entdeckte Kartoffel-Blattrollkrankheit musterhaft darstellt, von den prächtigen, zum Anbeißen verlockenden „Obstsorten", von den „duftenden" „Orchideen", von der „Orientalischen Fauna", von den naturgetreu wiedergegebenen „Raubvögeln" eines Malers wie Specht und von vielem andern noch. Eine liebevolle Behandlung haben die Tafeln unsrer gerade in diesem Band vereinten wichtigen Haustiere gefunden: „Pferd", „Rind" und „Schaf", sowohl in zoologischer Hinsicht als auch in bezug auf die jedem Landwirt ans Herz gewachsene Rassenzucht. Hier kommt kein Wissenszweig zu kurz, sei es, welcher es wolle, denn mit gleichem Eingehen und Verständnis erschließt sich in klarer, knapper Form der Forschung und Weisheit Born überall. Dem letzten Bande dieses wahrhaften Hausschatzes für jede Familie sehen wir mit Erwartung entgegen. Gerade auch für den Obstbau bietet dieser Bd. 5 viel Wertvolles und Interessantes. Die prachtvollen Tafeln sind schon erwähnt. Auf ihnen treten uns z. B. der Weiße Winterkalvill, der Kaiser Alexander, die Wintergoldparmäne, die edelsten Birnen, Zwetschen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen wie leibhaftig entgegen. Dann eine vortreffliche Tafel mit Beerenobst usw. Der Text zum Artikel „Obstbau, Technisches, Geschichtliches und Wissenschaftliches" umfassend, könnte nicht kürzer, aber auch nicht klarer sein. Auch die Tafel der Obst- und Gartenschädlinge ist tadellos. So kommt man auch bei diesem Band auf seine Rechnung — jeder, was er auch treiben und bevorzugen mag! Der „Sechsbänder Meyer" gehört auf jeden Bücherschrank.

Heim und Herd von Walter Gisevius. Ein neuer Weg zur Schaffung ländlicher Heimstätten. Einiges über Obst- und Gartenbau, sowie über Kleintierzucht und Bodenreform (mit vielen Illustrationen und Bauplänen für Einfamilienhäuser). Verlag des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, Johannesstr. 10. Preis solide geheftet Mk. 1.50, gebunden Mk. 2.—.

Wir finden in dem Buche manche Anregung. Auf dem Gebiete des Wohnungsbaues treten die Pläne für billige Einfamilienhäuser von Architekt Werner hervor. In scharfen Zügen werden die Licht- und Schattenseiten des Großstadtlebens erörtert, sowie die Vorteile, welche dagegen der Besitz eines eigenen Heims außerhalb der Stadt jedermann bietet. Die Arbeit in Garten und Feld wird als die beste und billigste Kur zur Bekämpfung der vielen modernen Krankheiten, besonders der Lungentuberkulose empfohlen. Eingehend wird auch über die Bildung und den Ausbau einfacher Heimstätten-Genossenschaften, sowie über deren Finanzierung gesprochen. Ein weiterer Teil des Buches behandelt ausführlicher die Kultur des Beerenobstes und einiger anderer nützlicher Kulturgewächse, der folgende Teil den intensiven Gemüsebau; alles mit besonderer Berücksichtigung des genossenschaftlichen Kleinbetriebes auf den geplanten neuen Heimstätten im Neckartale. Es sei bemerkt, daß der Reinerlös dem gemeinnützigen Zwecke der Heimstättesache dienen soll.

Praktische Winke zum rentablen Beerenobst und Gemüsebau. Von Emil Gienapp-Hamburg. „Ceres", Landwirtschaftlicher Verlag, Berlin-Groß-Lichterfelde W. und Leipzig. Preis 60 Pfg.

Behandelt Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Hollunder, Tomaten, Rhabarber. Die Rentabilitätsfrage ist

Digitized by Google

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr, als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:
Prof. Dr. Götting, **Obstbau,** 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen ꝛc. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

Digitized by Google

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite. Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Ansäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz dringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen 2c. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Digitized by Google

Ein neuer Feind geht um für das Beerenobst: der amerikanische Stachelbeermeltau. Auch in Württemberg ist er schon aufgetaucht, weshalb zu beherzigen die Mahnung der Kgl. Hohenheimer Anstalt für Pflanzenschutz: verlanget bei dem bevorstehenden Einkauf von Stachel- und Johannisbeersträuchern und -Hochstämmen vom Verkäufer die ausdrückliche Erklärung, daß die Pflanzen aus einem seuchenfreien Garten stammen, und daß er sich verpflichtet, für allen entstehenden Schaden Ersatz zu leisten, wenn die Krankheit an den von ihm bezogenen Sträuchern im Laufe des nächsten Jahres zum Ausbruch kommen sollte! Sache der Baumschulbesitzer, Gärtner 2c. wird es sein, sich über die Seuchenfreiheit ihrer Baumschulen Gewißheit zu verschaffen, was sowohl durch eigene Untersuchung wie auch durch eine Besichtigung von seiten der Beamten der Anstalt für Pflanzenschutz geschehen kann. Zur Bekämpfung der bereits vorhandenen Krankheit sind folgende Maßregeln zu empfehlen. Die Krankheit erkennt man leicht daran, daß an den jungen Trieben und an den Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später rostbrauner bis graubrauner, dicker, filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe und schließlich das Eingehen des ganzen Strauches herbeiführt. Handelt es sich um einen einzelnen eingeschleppten Fall oder um Auftreten der Seuche in beschränktem Umfange, so ist es am besten, die kranken und die ihnen benachbarten gesunden Ribessträucher auszugraben und sofort an Ort und Stelle zu verbrennen. Denn Feuer ist und bleibt das beste Desinfektionsmittel. Darauf wird der Boden gut mit Ätzkalk bestreut und umgegraben. Hat jedoch die Krankheit schon weiter um sich gegriffen, so wird die Anstalt für Pflanzenschutz ein Heilungsverfahren — ohne Vernichtung der Sträucher — einleiten, das sich in Schweden und Dänemark bereits bewährt hat. In jedem Falle ist dringend anzuraten, von dem Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues alsbald der Anstalt für Pflanzenschutz — unter Beifügung kranker Zweige in verschlossenem Paket — Mitteilung zu machen, damit sie die nach Lage der Sache am besten geeigneten Schutzmaßregeln bestimmt. Hoffentlich gelingt es, die in Deutschland immer weiter vordringende Seuche bei uns zu unterdrücken oder wenigstens in erträglichen Schranken zu halten. — Nützlinge im Obstgarten: im Herbst und Winter die Hühner, überhaupt das Geflügel — eine schwere Menge Ungeziefers wird hierdurch vertilgt. Ferner natürlich die Meisen und Konsorten — füttert bei Schnee und Eis die Vögel!

VI. Brief- und Fragekasten.

Auf die **Anfrage** betr. Transparente de Croncels: Transp. de C. (sprich: Transparant de Kronsell), Rosenapfel von Cr., Eisapfel von Cr., Durchsichtiger von Cr., ist alles dieselbe vortreffliche Obstsorte, von der Gaucher schreibt: „Unter den September—Oktober reifenden Apfelsorten ist mir keine bekannt, welche so ergiebig, ebenso schön und ebensogut wäre als diese.“ Der Apfel wurde im Jahr 1872 von den Gebr. Baltet in Troyes (Frankreich, an der Seine, Hauptstadt der Champagne) in den Handel gebracht.

Frage. Ein hiesiger Einwohner, der eine Dienstwohnung inne hat, ließ ein größeres Quantum gebrochenes Obst in den Keller verbringen. Nun ist auf Anordnung der vorgesetzten Dienstbehörde ein neuer Verschlag angebracht worden und wurde dieser von dem Handwerksmann auf Weisung des Werkmeisters mit Karbolineum angestrichen. Der dem Karbolineum anhaftende Geruch teilt sich nun dem Obst mit. Kann hiegegen nichts getan werden und kann der bauleitende Werkmeister zum Ersatz des Verlustes herangezogen werden? R. in Sch.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? N. W. B.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Ist es richtig, daß Luzerne sich nicht mit Obstbau verträgt?

Digitized by Google

Antwort. Wenn etwas richtig ist, so ist es dies. Der Einfluß der Luzerne auf junge Obstbäume ist von der schlimmsten Art; es ist aber auch Tatsache, daß auch ältere Bäume von dieser Kleeart schwer zu leiden haben und solange nur wenige oder gar keine Erträge geben, als die Luzerne den Boden nahezu ausschließlich für sich in Anspruch nimmt und das Wasser nicht zu den Baumwurzeln gelangen läßt.

Frage. Können Rebhühner Schaden im Garten machen, z. B. durch Abpicken der Knospen an Johannis- und Stachelbeeren, was schon beobachtet worden sein soll?

Antwort. Nun ja, im bittersten Hunger mag's sein, daß die Rebhühner an die Knospen des Beerenobstes gehen, vielleicht auch an den Rosen sich zu schaffen machen (Rinde ꝛc). Aber das ist Ausnahme und kommt nur dann vor, wenn nach starkem Schneefall und nach Tauwetter ein Festgefrieren der Schneedecke erfolgt, so daß ein Aufsuchen von Nahrung am Boden und Scharren danach nicht mehr möglich ist. Die in die Gärten kommenden Ketten der Rebhühner kämpfen dann, zumal wenn sie keinen Krauskohl finden, mit dem Hungertod. Nichts leichter, als sich gegen solchen Schaden zu schützen: wo man Rebhühner im Winter erwartet, streut man barmherzig und klug zugleich auf bestimmte Plätze bei trockenem Frost, namentlich bei gefrorenem Schnee, Abfälle von Kohlblättern, Sämereiabfall aus der Getreidereinigung usw., oder wenn man etwas besonderes tun will: man legt eine ungedroschene Gersten- oder Hafergarbe aus. Das Opfer, das nicht den Jagdbesitzern, sondern den armen Tieren gebracht ist, wird sich verzinsen. Es ist ja kein Zweifel, daß die Rebhühner eher Garten- und Feldnützlinge sind als -schädlinge. Es sollten darum, jedenfalls im allgemeinen landwirtschaftlichen Interesse, immer mehr Maßregeln getroffen werden, um diesen netten Tieren während des Winters eine Zuflucht zu gewähren. Kleine Dickichte, sogenannte Remisen, sollten in allen Fluren angelegt und unterhalten werden. Für den Nutzen des Rebhuhns für die Landwirtschaft sei folgendes Beispiel angeführt Bei einer Rebhühnerjagd in einem Krautfeld wurde ein Rebhuhn derartig geschossen, daß durch ein Streifschrot auch der tüchtig angefüllte Kropf aufgerissen wurde, aus dem sogleich fünf ganz ausgewachsene Kohlraupen mit zahlreichen verschiedenen Unkrautsamen hervorquollen. Wenn man nun ein Hühnervolk von nur 15 Stück annimmt, so läßt sich leicht berechnen, daß diese Tiere bei ihrem ziemlichen Futterverbrauch — nur die Hälfte ihrer Nahrung in Würmern angenommen — mehrere Kraut- und Rübenfelder wurmfrei erhalten können, oder die Arbeit von mehreren Menschen beim Abwurmen durch Wochen verrichten helfen, der sehr bedeutenden Unkrautsamen-Vertilgung gar nicht zu gedenken. Die wenigen Körner Weizen oder Hafer, die die Feldhühner dabei mitnehmen, können gar nicht in Betracht kommen, da sie meist doch nur obenauf liegengebliebene Samenkörner, die doch nicht zum Keimen kommen, auflesen oder eine Nachlese auf den Stoppelfeldern halten, dagegen nie aufrechtstehende Ähren angreifen, was neben Kirschendiebstahl ein Monopol des Sperlings ist. Feinde des Rebhuhnes sind die Leute, welche die aufgefundenen Nester aus Selbstsucht oder Unverstand, oft auch aus Bosheit gegen den Jagdpächter ausplündern und bei strengem Winter außerdem oft das letzte Hühnervolk in der Nähe der Gehöfte durch Schlingen und Netze vernichten. Schutz dem Rebhuhn! Nicht nur der richtige Jäger, sondern auch der denkende Landwirt sollte hierzu das Seinige tun, denn beim Rebhuhn treffen die Interessen des Landwirts und Jägers zusammen, was bekanntlich nicht immer der Fall ist, wenn wir nur an den Hasen im Obstgarten denken!

VII. Kleine Mitteilungen.

Die **mährischen** „Blätter für Obst-, Wein- und Gartenbau" brachten in Nr. 14, 1908 folgende unsern Verein betr. Notiz von der Ausstellung der deutschen landw. Gesellschaft: „Außer der königl. landwirtschaftlichen Anstalt Hohenheim, die eine reichhaltige Sammlung Daueräpfel dargebracht hat, ist das Frischobst, zwar nicht in allumfassender Weise, aber doch den Zeitumständen ent-

Digitized by Google

sprechend, vertreten in der eigenen Halle des württembergischen Obstbauvereines. Diese großzügige Vereinigung, die im schönen Schwabenlande alles um sich schart, was dem Obstbau nützen und dienen will, hat auch hier eine Reihe Privater und Gemeinden versammelt. Und die Völker aus Schwaben brachten an Kirschen, Erdbeeren (Preßlinge nennt sie der Eingeborene), Stachel-, Johannisbeeren, was an guten Sorten gerade zu haben war. Auch Frühgemüse stellte sich, zu einer Pyramide aufgebaut, ein. Der Verein selbst steuerte durch eine Reihe von Körben mit überwinterten Äpfeln und Birnen bei, stellte durch seine Vermittlungsstelle deren Mustergefäße aus und brachte allerlei Treffliches aus seinen Schriften, unter denen die Jubiläumsschrift „Das württembergische Obstbuch" sich stets als eine Tat auf dem Gebiete volkstümlicher Fachliteratur des Obstbaues bewähren wird."

Nutzen des Kaminrußes. Es ist schon des öfteren empfohlen worden, den Kaminruß im Garten unterzubringen, da er äußerst vorteilhaft auf das Gedeihen der Pflanzen einwirkt, indem er nicht nur den Boden lockert, sondern ihm auch direkt Nahrungsstoffe und zwar die so wichtigen und teueren stickstoffhaltigen Substanzen, ich meine speziell Ammonsulfat oder schwefelsaures Ammoniak, zuführt. Zahlen, bekanntermaßen, reden und beweisen! Ammonsulfat kommt im Kaminruß, wie er sich in gewöhnlichen Hauskaminen mit Steinkohlenfeuerung ansammelt, im Durchschnitt zu 12,9 % vor. Es ist dies das Resultat der chemischen Analyse von Rußproben, die in Hamburg von Kamininspektoren jüngst aufgenommen wurden. Demnach betrüge die Menge des alljährlich mit dem Ruß in Hamburg entfernten Ammonsulfates, wenn der Ruß 4 000 000 kg ausmacht und nur 10 % Ammonsulfat enthält, rund 4000 Doppelzentner, ist gleich 400 000 kg. Bei dem Preise von 50 Mk. pro Doppelzentner hätte diese neue Stickstoffquelle einen Wert von $50 \times 4000 = 200\,000$ Mk. Diese Zahlen zeigen zur Genüge, daß ein jeder den Kaminruß wegen seines hohen wirtschaftlichen Wertes hochschätzen und entsprechend behandeln soll.

(Luxemburger Obstbaufreund.)

„Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen." Im Herbst 1907 hat der auch als Poet bekannt gewordene westfälische Pfarrer Wilhelm Wilms einen Vortrag über „Die Obstbäume an unseren Kreisstraßen" gehalten, den er jetzt mit dem auffälligen Untertitel „Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen" im „Westfäl. Anz." veröffentlicht. Wilms klagt darin über die „Verwüstung" — wörtlich — der Obstbäume an den öffentlichen Straßen der Kreise Paderborn und Höxter durch Ulanenlanzen: „Namentlich in letzterem Kreise habe ich geradezu Greuel der Verwüstung gesehen. Nicht nur armdicke, nein, stellenweise schenkeldicke Zweige waren abgehauen oder abgesägt. Das unreife Obst bedeckte zentnerweise die Landstraßen. Als ich mich nach der Ursache dieser wunderbaren Manipulationen erkundigte, da erfuhr ich, daß das geschehe, damit die preußischen Ulanenlanzen, mit denen ja jetzt die gesamte Kavallerie ausgerüstet ist, freien Spielraum hätten. Ich bin ja nun ein guter preußischer Untertan und ein begeisterter Freund unserer herrlichen deutschen Armee, aber das kann ich vorläufig doch noch nicht recht begreifen, daß auf Straßen, wo zwei vollbeladene Fuder Heu oder Stroh nebeneinander herfahren können, daß da nicht Platz und Spielraum genug wäre für die Lanzen unserer wackeren Reiter. Und dann, denke ich mir, werden große Kavallerie-Attacken in der Regel doch nicht auf Kreisstraßen geritten!" Pfarrer Wilms ist nicht gegen die Entfernung dünner schlenkernder Zweige, wie es wohl auch die „Verordnung von oben" gemeint habe, denn: „Ich kann mir nicht denken, daß das Verwüstungswerk, welches in den letzten Wochen an unseren Provinzial- und Kreisstraßen stattgefunden hat, im Sinne unserer hohen Behörden geschehen ist. Höchstwahrscheinlich ist auch diesmal, wie so oft, der Übereifer untergeordneter Behörden die Ursache gewesen, daß die Provinz Westfalen oder die einzelnen Kreise durch pure Unvernunft einen Schaden erlitten haben, den ich auf mehr als 100 000 Mark einschätze. Und dieses angeblich lediglich aus dem Grunde, weil die preußischen Ulanenlanzen auf den öffentlichen Straßen nicht hinreichenden Spielraum haben würden." 100 000 Mk. Schaden, etwas gar viel, vielleicht zu viel geschätzt. Aber daß die Sache bezw. die „Ulanenlanze" einen Haken hat, namentlich wenn sie in bürokratische Hände gerät, das scheint uns doch zweifellos zu sein.

Das fruchtbarste Weingut Frankreichs und Italiens, vielleicht ganz Europas, dürfte sich im Besitz eines Grafen Gazzola in Italien befinden, dessen Pächter Guazzini die Rebe in einem ganz eigenartigen Verfahren zu einer fast unglaublichen Fruchtbarkeit treibt. Ein französischer Weinzüchter berichtet darüber: Ein Weingut wie das oben erwähnte hat man in Frankreich noch nicht gesehen; das Gut ist nur 1 Hektar groß und hat kaum 400 Weinstöcke, aber viele Rebzweige haben eine Länge von mehr als 10 Metern und sind mit 850—950 Gramm schweren Trauben voll behangen, einige Stämme bedecken die Erdoberfläche bis zu einer Ausdehnung von 40 Geviertmeter. Es ist die Ansicht Guazzini's, daß man die Rebe hier ganz gegen die Gesetze der Natur anpflanze, indem man ihr das Erdreich

Digitized by Google

zumesse, ihr sprunghaftes Wachstum durch zu kurze Verschneidung hemme. Der Besitzer gibt sich auch im ersten Jahr mit dem Weinstock gar keine Mühe, im zweiten Jahr beschneidet er im März, indem er besonders kräftige und gesunde Ranken, die er auf ein Drittel ihrer Länge kürzt, verschont. Im dritten Jahr entfernt er das schwächere Holz, kürzt die zwei Hauptranken auf die Hälfte ihrer Länge und vernichtet die Beeren beim ersten Erscheinen. Auch im vierten Jahre vernichtet er diese und führt dann nur Reben mit je zwei mächtigen Ranken, denen er alle tragenden Zweige, auf drei Augen verschnitten, läßt. Als Dungmittel verwendet er auf diesem Hektar im Herbst 800 Kilo Superphosphat und im März 300 Kilo Nitrat (salpetersaures Salz). Die 400 Weinstöcke sind von riesiger Größe; es gibt unter ihnen 5jährige, die man für 20jährige halten möchte, so groß und kräftig sind sie. Guazzini übernahm das Gut 1895 mit 10000 Weinstöcken, die 20 Hektoliter Wein lieferten. Er vernichtete sogleich die Hälfte und wandte seine Züchtungsreform auf die übrigen an, von denen er nach und nach die fehlerhaften beseitigen ließ. Das Bild der erzielten erstaunlichen Erträge ist: 1896 lieferten auf dem Hektar 5317 Stöcke 77 Hektoliter Wein, 1897 4545 Stöcke 103 Hektoliter, 1898 2147 Stöcke 169 Hektoliter, 1899 1435 Stöcke 209 Hektoliter, 1901 1059 Stöcke 236 Hektoliter, 1904 390 Stöcke 243 Hektoliter, 1906 390 Stöcke 250 Hektoliter, 1907 390 Stöcke 311 Hektoliter. Im letzten Jahre erntete Guazzini auf einem abgesonderten Stück des Gutes von 12jähriger Kultur 2165 Trauben im Gesamtgewicht von 652 Kilo, die 452 Liter Wein lieferten; der Ertrag des Gutes hat sich um das 15fache gesteigert. Die Regierung verlieh dem Pächter verschiedene Auszeichnungen und Belohnungen.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Obstbäume Specialitäten

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen t. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, **Karl Stähle**, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Eßmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!

Mein **Raupenleim** bleibt **Monate** lang klebfähig.
4 kg Mk. 3.75., 12 kg-Eimer Mk. 11.—., 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [23
Präp. Pergamentrollen, 50 m lang, 12 cm breit Mk. 1.20., 17 cm breit Mk. 1.60.

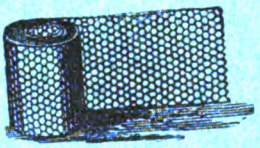
Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt
Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.

Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.

Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [33
Oekonomierat Fr. Lucas.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

P. Bantlin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

[20

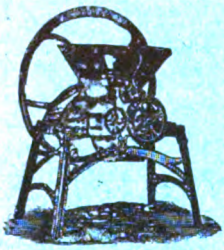
Avenarius-Baumspritzmittel
löst sich sehr fein und hält sich lange in der Lösung.
Näheres durch
R. Avenarius & Co., Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilereiartikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.
empfehlen alle Arten Obst- & Ziergehölze, Ziersträucher & Waldpflanzen. Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [51

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Obstbäume

aller Art, insbesondere

Ia. Apfelhochstämme,

3- und 4jährige Veredlungen, hat wegen großem Vorat billig abzugeben [22

E. Kayser, Schultheiß, Hegnach b. Waiblingen.

Sorten- u. Preisverzeichnis steht gerne zu Diensten.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen sowie Anlegen von Obstgärten halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART=

CANNSTATT:

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [18

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Zirka **3000 Stück** schöne

2jährige Apfelwildlinge (verschult)

hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50., II. Klasse Mk. 1.50. [18

Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

Cocosfaserstricke

zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: **Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.**

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: **Spaten, Schaufeln, Zinf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.**

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

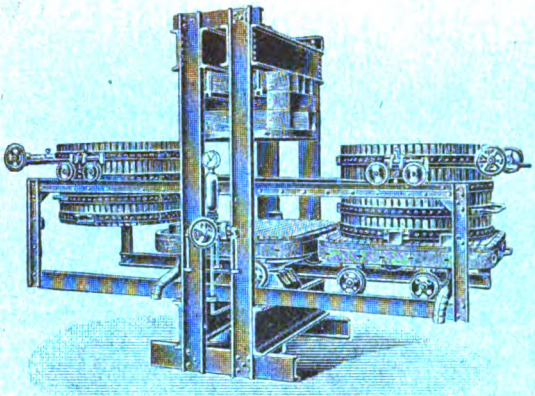
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

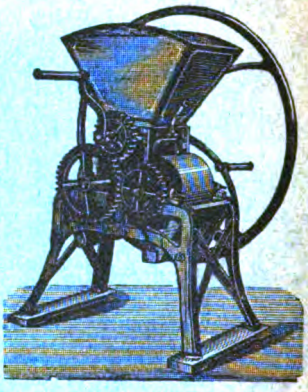
3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

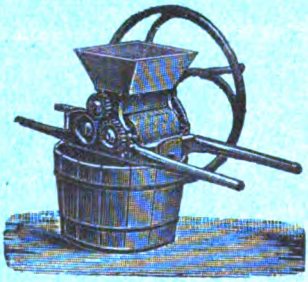
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

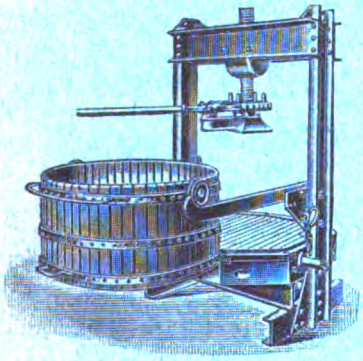
D.R.-Patent No. 113834.



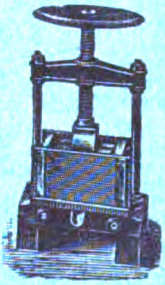
Obst- und Beerenmühlen

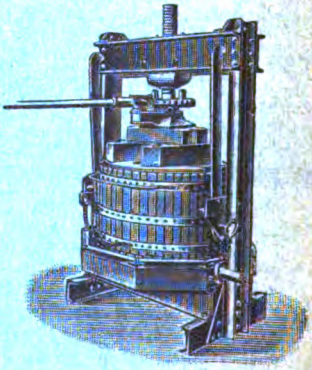
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 2. Februar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Preis-Ausschreiben. — I. Praktischer Obstbau: Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen ꝛc. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 14. Jan. 1909. Neu gegründete Vereine. — III. Monats-Kalender: Februar. — IV. Schädlings-Kalender: Februar. — V. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Adersleber Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 2. Stuttgart, Februar. **1909.**

☞ **Alle Korrespondenzen in Vereinsangelegenheiten bitten wir von jetzt ab an „Württemb. Obstbauverein Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I“ zu adressieren, dagegen Zahlungen auch künftig nur an den Vereinskassier: Herrn Karl Stähle, Stadtkassier, Stuttgart.**

Den 15. Januar 1909. **Der Ausschuss des Württ. Obstbauvereins.**

Preis-Ausschreiben.

Auf 1. Juni d. J. haben wir zu vergeben:

A. **Für** richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Gemeinden oder Vereinen;

B. **Für** richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Privaten;

1. je eine **große silberne** Vereinsmedaille samt Diplom an Gemeinden, Vereine und Private,
2. die **große bronzene** Vereinsmedaille samt Diplom.

C. **Für** schön gezogene und musterhaft gehaltene mindestens 3 und nicht über 8 Jahre am Standort stehende Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden 2c. in guten Tafelsorten:

1. eine kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom,
2. eine kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom.

D. **An Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um die Zwergobstzucht auf dem Lande besonders verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von je 10 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt hauptsächlich in Betracht:

1. Daß dieselben in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sind.
2. **Bei Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäumen:** dieselben müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des

Digitized by Google

Fruchtholzes aufweisen, ferner sind richtige Pflanzweite und passende Unterlagen sowie gute Gesundheit der Bäume maßgebend.

3. Bei **jüngeren Hoch- und Halbhochstämmen**: richtig gezogene gesunde Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast.

   Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis etwa 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein. Die **Entfernung der Bäume** sollte in geschlossenem Baumgut bei Hochstämmen nicht unter 8—10 m, bei Halbhochstämmen nicht unter 6—8 m betragen.

4. Bei **älteren Hoch- und Halbhochstämmen** muß die Anlage eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die Bäume im richtigen Abstand stehen, rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

5. Die sachgemäße Auswahl des Standortes und die auf denselben passenden Sorten, wobei mehr auf wenige aber gute Sorten als auf eine große Sortenzahl gesehen wird.

Für **Lehrer und Baumwärter** (D) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders in Betracht, in welchem Maße durch ihre Bemühungen und ihr gutes Beispiel andere Gartenbesitzer Anpflanzungen von Obstbäumen vorgenommen haben, sowie der Zustand dieser Bäume. Jüngere als dreijährige Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Anmeldeformulare zu den Bewerbungen A, B, C und D sind einzeln zu beziehen durch den Württ. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I.

Bewerbungen sehen wir bis **spätestens 1. März** entgegen. Dieselben wollen gerichtet werden an den Vorstand, Herrn Gemeinderat **J. Fischer**, Eßlingerstraße 15, Stuttgart.

Diejenigen, welche schon Prämien von uns erhalten haben, können vor Ablauf von 5 Jahren nicht wieder an der Preisbewerbung teilnehmen. Gewerbsmäßige Baumzüchter und Baumhändler sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.

Stuttgart, 1. Februar 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☛ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

I. Praktischer Obstbau.

Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.

(Ein Vortrag.)

Meine sehr geehrten Herren! Das mir von seiten des Vorstandes des Württ. Obstbauvereins zur Besprechung zugeteilte Referat ist scheinbar sehr leicht zu erledigen, wird aber, je mehr man sich in die Sache hinein vertieft, um so schwieriger.

Nimmt man ein recht altes Gartenbuch zur Hand und betrachtet man die dort gegebenen Abbildungen, so findet man, daß ohne Rücksichtnahme auf die Beschaffenheit des Baumes, sämtliche Äste auf kurze Stümpfe abgesägt und ihnen je nach Dicke des Astes 4—6, ja oft 8 Reiser in der Rundung herum aufgepfropft worden sind. Mit welchen Resultaten diese Veredlungen aus-

Digitized by Google

geführt worden sind, das heute zu sagen, ist uns nicht möglich, da dies Hunderte von Jahren hinter uns liegt. Jedenfalls aber haben viele Bäume nicht nach Wunsch reussiert, denn in späterer Zeit finden wir die Arbeit nicht mehr in derselben barbarischen Weise ausgeführt.

Gestatten Sie mir, meine Herren, nach diesen wenigen einleitenden Worten auf den ersten Teil des gegebenen Themas näher einzugehen.

Es heißt: wie soll ein Obstbaum zur Veredlung, sagen wir zum Umveredeln, vorbereitet werden? Die Antwort hierauf kann sehr verschieden gegeben werden; denn sie richtet sich ganz nach der Beschaffenheit des umzupfropfenden Baumes. Vor allem sorge man für einen guten Kulturzustand des betreffenden Baumes. Wollen wir alte, aber gesunde Bäume, mit 40 und mehr Jahren, die nicht mehr stark ins Holz treiben, umpfropfen, so können wir dieselben von November ab bei guten, nicht zu kalten Tagen, den ganzen Winter über bis zum Beginn der Vegetation abwerfen, oder wie man es bei uns auf dem Lande heißt: „übereinandersägen". Es ist dies ein provisorisches Zurückschneiden der Äste in pyramidaler Form, doch so, daß die Äste durchweg etwa 30 cm länger geschnitten sind als da, wo sie veredelt werden sollen. Wirft man solche ältere, nicht mehr starktriebige Bäume ab, so genügt es, wenn man an Stelle der Saugäste alles Innenholz, also die die Äste begleitenden Nebenzweige und Fruchthölzer zur späteren Saftverarbeitung stehen läßt und man kann in solchen Fällen von dem Stehenlassen einzelner Nebenäste als Saugäste absehen. Haben wir aber im Gegensatz dazu das Abwerfen eines jungen, vollsaftigen, mit üppiger Krone und stark ins Holz wachsenden Baumes, der wegen unpassender Sorte oder wegen Unfruchtbarkeit sich nicht rentiert, vorzunehmen, dann verlangt es die Gesundheit des Baumes, daß wir einzelne Saug- oder Zugäste stehen lassen. Diese sollen aber nur von untergeordneter Bedeutung sein und zwar benützt man hierzu solche Äste, die nicht zur eigentlichen Form der Krone gehören und die im Jahre nach der Veredlung ohne alles weitere entfernt werden können. Noch viel größerer Wert beim Umpfropfen der Bäume ist nach meiner Ansicht auf die Erhaltung sämtlichen Innenholzes zu legen. Es sollen keine Frucht- und Nebenzweige weggeschnitten werden, denn dieselben sind zur Verarbeitung des Saftes nötig. Jeder Praktiker auf diesem Gebiete wird mit der Entfernung zu vieler Äste und Zweige schon die Erfahrung gemacht haben, daß die Rinde solcher Bäume am Stamm oder an starken Ästen aufplatzt, der Saft ausfließt und daß dann böse Wunden entstehen. Dies kann durch ein rationelles Verfahren, wie ich es Ihnen vorhin erläuterte, verhindert werden.

Veredelt man einen jungen Hochstamm mit etwa 5—6 jähriger Krone, so ist ein Stehenlassen von Saugästen nicht nötig, man schneidet die sämtlichen Formäste der Krone in pyramidaler Richtung kräftig auf etwa 3 jähriges Holz unter Beibehaltung der Nebenzweige und des Fruchtholzes zurück. An solchen Bäumen befindet sich eine große Zahl vollkommener Knospen, die bei Beginn der Vegetation zum Austreiben kommen, so daß der Saft Gelegenheit zur Verarbeitung findet.

Fassen wir das Gesagte in einige kurze Sätze zusammen und sagen:

Beim Abwerfen eines Baumes zum Zwecke des Umpfropfens ist in Betracht zu ziehen:

a) das Alter des Baumes,

b) die Wüchsigkeit desselben, die Beschaffenheit der Krone und

c) ob mit oder ohne Innenholz bekleidet.

Wer unter der Anwendung des früher Gesagten diese drei Punkte beim Abwerfen eines Baumes beachtet, wird selten fehl gehen. Noch möchte ich bemerken, daß ein früheres Abwerfen, also ein solches im Laufe des Winters, einem späteren Abwerfen, wenn der Saft im Baume schon in Bewegung ist, vorzuziehen ist.

Meine Herren, wie die Mode in vielen anderen Dingen oft das Alte wieder neu macht, so ist es auch beim Umpfropfen der Bäume in den letzten zehn Jahren geschehen. Wir konnten oft Artikel lesen und Zeichnungen sehen, in denen das gänzliche Entfernen aller Saugäste und allen Innenholzes empfohlen wurde. Versuchen Sie es

Digitized by Google

und wenn's Ihnen gefällt, machen Sie es nach! Ich für meinen Teil ziehe vor, das Abwerfen nicht mechanisch, sondern nach dem Bedürfnis und der Beschaffenheit des Baumes vorzunehmen, und habe dabei immer gute Resultate erzielt.

Lassen Sie mich, meine Herren, auf den zweiten und dritten Teil des Themas übergehen.

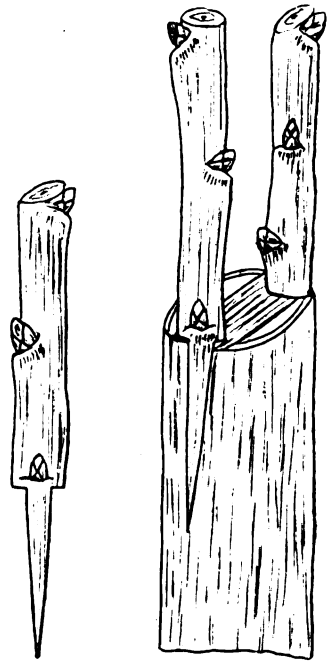


Abb. 1. Abb. 2.

Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

Die Veredlung selbst kann zu verschiedenen Zeiten vorgenommen werden und dementsprechend sind auch die Veredlungsarten verschieden. Man unterscheidet zwischen einer Veredlung vor Eintritt der Saftperiode und einer solchen während oder bei Beginn der ersten Saftperiode. In ganz früherer Zeit wandte man allgemein das Ganzspaltpfropfen (Abbild. 1. u. 2) an, man ging aber späterhin davon ab, weil die Äste durch Eindringen von Wasser sehr oft kernfaul und dann hohl und morsch wurden. Das Halbspaltpfropfen (Abb. 3 u. 4), was heute noch bei kleinen Wundplatten vielfach vorgenommen wird, ist besser, hat aber oft ähnliche Nachteile gezeitigt. So ging man, um den Holzkörper nicht zu verletzen, zum Rindenpfropfen über. Aber so gut das Rindenpfropfen mit dem Sattelschnitt (Abb. 5 u. 6), vorausgesetzt, es befindet sich ein recht vollkommenes Auge über dem Sattel, auch ist, so findet man doch recht häufig, daß die Wundplatte, insbesondere bei Reisern ohne Sattelschnitt, Trockenholz bildet und die Reiser wohl kräftig wachsen, aber eine innige Verwachsung mit dem Holzkörper des Astes nicht stattfindet, und daß solche Äste oft 4—5 Jahre nach der Veredlung vom Sturm abgerissen werden. Wer mit Erfolg durch Rindenpfropfen seine Bäume umveredeln will, der versäume nie, recht gesunde Reiser mit vollkommen entwickelten Knospen zu nehmen und stets einen Sattelschnitt am Reise anzubringen. Die Verwachsung zwischen Reis und Unterlage ist dann eine innige, das Auge über dem Sattelschnitt scheidet Kambium aus und die Wundplatte verheilt weitaus besser.

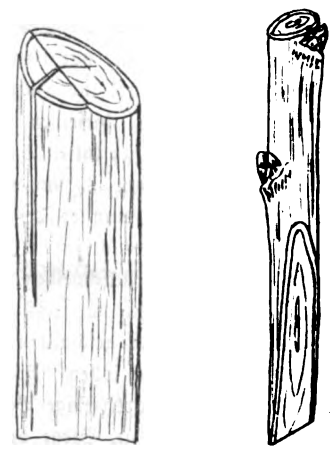


Abb. 3. Abb. 4.

Das Pfropfen in den halben Spalt.

Viel mehr aber als das Rindenpfropfen möchte ich Ihnen das Geißfußpfropfen (Abb. 7 u. 8), das Pfropfen in den seitlichen Spalt (Abb. 9) und eine Kombination zwischen Geißfuß- und Halbspaltpfropfen empfehlen. Bei allen drei Methoden sitzt das Reis im Holz und Rinde an Rinde, die Verwachsung ist eine viel innigere und ein Ausbrechen der Veredlung nicht möglich. Insbesondere für Steinobst, welches recht bald veredelt werden sollte, zu einer Zeit, wo sich die Rinde nicht vom Holze löst, sind die drei letztgenannten Methoden sehr empfehlenswert. Auch

Digitized by Google

über die Stellung der Reiſer auf der Wundplatte geſtatten Sie mir einige Worte zu ſagen, da hierin manchmal gefehlt wird, insbeſondere, wenn die zu veredelnden Köpfe nicht ſenkrecht, ſondern ſeitwärts ſtehen. Iſt das letztere der Fall, ſo ſollte bei keiner Wundplatte, in welcher nur ein Reis aufgeſetzt, das Reis auf der Ober- oder Innenſeite, ſondern ſtets auf der Außen- oder Unterſeite geſetzt werden. Will man zwei Reiſer aufſetzen, ſo bringt man ſie beſſer ſeitwärts rechts und links und nicht oben und unten an und bei größeren Wundköpfen, wo drei Reiſer Platz finden,

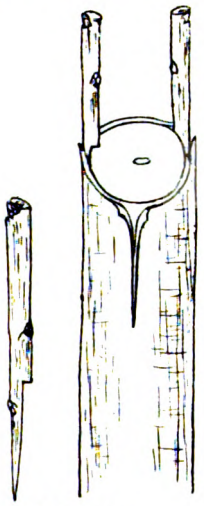


Abb. 5 u. 6.
Rindenpfropfen.

Abb. 7 u. 8.
Geißfußpfropfen.

werden ſolche gleichmäßig verteilt mit dem erſten Reiſe auf der äußeren und unteren Seite beginnend.

Der Grund, warum ich dies empfehle, liegt darin, daß, ſobald das Reis auf der Außen- und Unterſeite ſitzt, die Verwachſung der Wundplatte eine beſſere iſt, da der nach aufwärts wachſende Trieb darauf einen großen Einfluß ausübt. Wird das Reis im Gegenſatz dazu auf der Ober- oder Innenſeite aufgeſetzt, dann zieht ſich der Saft von der Wundplatte ab, dieſelbe wird dürr und verheilt dementſprechend nie. Ich höre viele von Ihnen ſagen: „Ich habe das nie beobachtet und meine Bäume ſind trotzdem ſchön gewachſen!“ Dies will ich in keiner Weiſe bezweifeln, empfehle Ihnen aber trotzdem, dies ſpäterhin zu verſuchen, und ich bin ſicher, daß Sie recht gute Erfolge erzielen werden.

Sind nun unſere Veredlungen gut angewachſen und haben wir ihnen Schutz gegen das Abdrücken durch Vögel gegeben (Abb. 10), ſo haben wir im Vorſommer an denſelben nichts Beſonderes zu tun. Im Nachſommer empfiehlt es ſich, die Reiſer zu kontrollieren und alsbald den Trieb auszuſuchen, der künftighin den Leitaſt

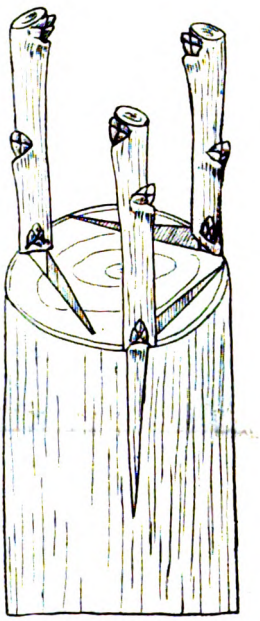


Abb. 9. Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

zu bilden beſtimmt iſt. Man pinziert die übrigen in ihrer äußerſten Spitze, um den erſteren zu kräftigen. Befinden ſich in nächſter Nähe der Veredlungsſtelle wilde Triebe, die die Entwicklung der Edeltriebe beeinträchtigen, ſo werden einzelne davon entfernt, andere pinziert. Jedoch ſollte nur das Allernötigſte geſchehen, um nicht etwa die Vegetation durch unnötiges Beſchneiden der Triebe in die Länge zu ziehen, da ein gutes Ausreifen der Reiſer von größter Wichtigkeit iſt. Im darauffolgenden Frühjahr entfernt man in erſter Linie entbehrliche, vorhandene Saugäſte. Bedarf man des einen oder anderen zur Ausfüllung einer Lücke in der Krone, ſo wird er erhalten und veredelt. Das kräftigſte der gewachſenen Reiſer auf einer Veredlungsſtelle er-

Digitized by Google

halten wir uns zur Neubildung des Astes und schneiden es auf die Hälfte seiner Länge über einem äußeren Auge zurück. Bei gleicher Stärke nehmen wir stets das auf der Außenseite stehende Reis. Alle andern werden nach Bedarf auf drei bis fünf Augen zurückgeschnitten. Entfernt wird keines, da wir sie zur Verheilung der Wundplatte nötig bedürfen. Erst im dritten und vierten Jahre, wenn der Hauptast sich schon kräftig entwickelt und durch den jährlichen, wenn auch

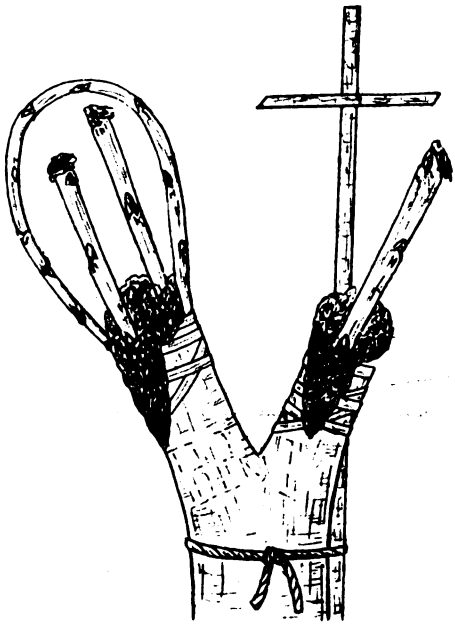


Abb. 10. Schutz der Edelreiser.

mäßigen Rückschnitt schöne Nebenzweige gebildet hat und die Wundplatten verheilt sind, gehen wir daran, die entbehrlichen Veredlungen zu entfernen und zwar werden sie mit der Säge oder mit Messer und Schere sorgfältig weggeschnitten und die dadurch entstandenen neuen Wunden mit Baumwachs verstrichen.

Dies, meine Herren, in kurzen Abrissen meine auf langjähriger Praxis sich beziehende Erfahrungen! Sollte ich dem einen oder andern dadurch einen Fingerzeig gegeben haben, wie er es machen soll, so soll mich's freuen. Gerne bin ich aber auch bereit, andere Ansichten zu hören und soll es mir angenehm sein, wenn sich hierüber auch andere Praktiker vernehmen lassen.

Reutlingen. Lucas.

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Die Zeit des Umpfropfens oder Umveredelns untauglicher Sorten bei älteren Bäumen naht wieder heran und es ist für manchen Obstbaumbesitzer von Interesse, einiges über die sich nur zu oft widersprechenden Ansichten zu hören und zu lesen.

Das Umpfropfen älterer und auch jüngerer Bäume empfiehlt sich da, wo es sich darum handelt, eine in Boden und Lage nicht reichtragende und nicht passende Sorte durch eine nach gemachten Erfahrungen bessere zu ersetzen; insbesondere aber auch recht schwach wachsende und sehr fruchtbare Sorten, von welchen man erst mit vieler Mühe nach langen Jahren oder auch fast nie schöne kräftige Bäume erhält, auf stark wachsende, hierdurch aber oft weniger fruchtbare Bäume und Sorten aufzupfropfen. Es wird sich daher für manchen Baumgutsbesitzer mit weniger gutem Boden und rauher Lage empfehlen, recht fruchtbare Sorten, welche zum größten Teil einen schwachen Wuchs haben, nicht als am Boden veredelte Bäume zu beziehen, sondern eine recht stark wachsende Unterlage, welche bald einen recht großen üppig wachsenden Baum gibt, in die Krone aufzupfropfen. Es ist dies hauptsächlich bei auf Wildling veredelten Hoch- und Halbstämmen und großen Pyramiden der Fall. Kleine Formen, wie Pyramiden auf Quitten, Palmetten, Buschformen, senkrechte und wagrechte Kordons müssen gleich auf die richtige Zwergunterlage am Boden veredelt sein.

Die beste Zeit zum Pfropfen für einen Hoch- oder Halbstamm ist, wenn der Baum eine Stammstärke von 10 – 15 cm und dann auch entsprechend schöne Kronenäste hat. In dieser Stärke hat sich bei der Sorte auch schon gezeigt, ob sie durch ihre Fruchtbarkeit für den Besitzer rentabel ist oder nicht. Länger zu warten, hat keinen praktischen Wert mehr und ist Zeit- und Geldverschwendung. Selbstverständlich soll damit aber nicht gesagt sein, man dürfe ältere und alte Bäume nicht mehr umpfropfen; im Gegenteil: solche Faulenzer müssen, wenn sie sich nicht tragbar erweisen, erst recht bald umveredelt werden, besonders mit tragbaren und weniger stark wachsenden Sorten.

Digitized by Google

Was nun das Umpfropfen selbst anbetrifft, so soll, wenn man sichere Erfolge erzielen will, Steinobst sobald wie möglich, längstens Mitte März, umveredelt sein; darauf folgt Kernobst bis Ende April, längstens Mitte Mai und zwar zuerst Birnen und dann Äpfel. Mitte Mai sollte das Umpfropfen beendigt sein, wenn man noch einen ordentlichen Trieb der Pfröpflinge in diesem Jahr erwarten will. Das Abwerfen der Kronen hat womöglich schon im Winter zu geschehen und zwar so, daß die zukünftige Krone eine möglichst pyramidale Form erhält. Die Veredlung hat dem Alter und Krone entsprechend möglichst nahe am Stamm oder Leitast zu geschehen. Ein großer Fehler wird immer von vielen gemacht, wenn die Äste zu weit außen in der Krone veredelt werden; erstens entstehen dadurch viel zu viel Schnitte, was das Umveredeln wesentlich verteuert; und zweitens entstehen an den langen Ästen eine Masse neuer Triebe der Unterlage, welche den kräftigen Wuchs der Edelreiser sehr beeinträchtigen und schwächen. Es können Äste, deren Abschnitte bis zu 10 cm stark sind, mit bestem Erfolg umveredelt werden. Man pfropfe dann an solch starken Ästen auch noch verschiedene schwächere Seitenäste mit jüngerer Rinde um; diese geben dann der zukünftigen Krone den notwendigen Einbau wieder, wie denn überhaupt darauf gesehen werden muß, daß innerhalb der Krone bei älteren Bäumen wieder Nachwuchs für den Einbau vorhanden ist.

Das vielerorts angewandte Verfahren, sogenannte „Saugäste" in der Krone stehen zu lassen, oder das Veredeln der einen Hälfte heuer; und im nächsten Jahre die andere Hälfte vorzunehmen, damit, wie immer angeführt wird, die Bäume nicht im Vollsaft ersticken sollen, ist ganz und gar unnötig. Im Gegenteil — es schadet mehr, besonders in bezug auf starke und gleichmäßige Entwicklung der Neutriebe oder Veredlungen. Namentlich dürfen solche Saugäste nie oben in der Krone stehen bleiben; von den untersten Ästen, welche überhaupt nicht veredelt werden, mag ja hin und wieder ein schwächerer stehen bleiben, welche dann aber im darauffolgenden Frühjahr, wenn die Veredlungen angewachsen, wieder entfernt werden können; aber wie gesagt, notwendig ist auch dies nicht. Das Pfropfen selbst wird am besten besonders bei nicht zu starken Ästen mit dem Geißfußschnitt ausgeführt. Weniger geübte Veredler wenden meistens das Pfropfen in den Spalt und hinter die Rinde an, bei welchem Verfahren (besonders dem letzteren) leider die Veredlungen gerne ausbrechen und beim Steinobst auch sehr oft der Gummifluß auftritt, wodurch die ganze Veredlung wieder abstirbt und mißlingt. Vor dem Einsetzen des Edelreises müssen selbstverständlich die im Winter abgeworfenen Äste noch etwas nachgeschnitten und nachgesägt werden, damit das Holz des Schnittes vor dem Verstreichen mit Baumwachs grün und vollsaftig und nicht ausgetrocknet ist. Zum Schutz gegen das Ausbrechen spannt man in bekannter Weise Weidenbügel über den unveredelten Aststumpf und bindet die Edeltriebe hieran fest. Die wilden Triebe, welche sich überall in reichem Maße zeigen, müssen anfangs stehen bleiben und mitwachsen, damit der Baum seinen überschüssigen Saft genügend verarbeiten kann. Längstens Ende Juli aber sollen sie glatt am Ast weggeschnitten und entfernt werden, damit dann die bis dahin ziemlich kräftigen veredelten Triebe den Saftzufluß ganz allein erhalten und vollends recht erstarken.

Das sonst allgemein gefürchtete Aufeinanderpassen des Antriebs der Unterlage und des Edelreises ist weit nicht so gefährlich, wie von verschiedenen Seiten oft hervorgehoben wird. Wenigstens ist es ganz gleichgültig, ob eine frühtreibende Sorte auf eine spättreibende Unterlage aufgepfropft wird, meist auch im umgekehrten Fall. Allerdings gebe auch ich zu, wo es wirklich zu vermeiden ist, daß eine recht spät antreibende Sorte, welche erst Ende Mai, Anfang Juni in Antrieb kommt, wie es bei dem Spätblühenden Taffetapfel, Luxemburger Renette, Königl. Kurzstiel, Luiken, Josef Musch 2c. vorkommt, auf eine recht früh treibende Unterlage veredelt wird; hier hat eben dann die Unterlage stets die Neigung, bis zum Antrieb der aufveredelten spättreibenden Sorte durch wilde Triebe, sogenannte Wasserschosse, ihrem früheren Trieb Luft zu machen, und verursacht daher deren regelmäßige und wiederholte Entfernung viel und oft unnötige Arbeit.

Digitized by Google

Sonst ist es aber ganz und gar überflüssig, besonders bei Birnen oder Steinobst, Rücksicht auf den Antrieb des wilden oder edlen Teils des Baums zu nehmen. Die Sache ist weit nicht so schlimm, wie es von manchen Seiten hingestellt wird.

Zum Schluß noch einige recht reichtragende Sorten, welche sich infolge ihres sonst schwachen Holzwuchses gerade zum Umpfropfen älterer und nicht tragbarer Bäume besonders eignen. Bei Apfel: Pfirsichroter Sommerapfel, Sommermagdalenenapfel, Hagedorn (Hawthornden), Danziger Kantapfel, Königl. Kurzstiel, Lord Suffield, Keswicker Küchenapfel, Bismarckapfel, Muskatrenette, Ananasrenette, Champagnerrenette, Manks Codlin, Seeligs Orangenrenette, Coxs Orangenrenette, Winter-Borsdorfer ꝛc., in vielen Gegenden auch die Goldparmäne, Baumanns und Kasseler Renette.

Bei Birnen gibt es nur einige feinere Tafelsorten, welche langsam und schlecht wachsen und bei denen Aufveredlung angewendet werden muß, wie Dr. Jules Guyot, Clairgeaus Butterbirn, Napoleons Butterbirn, Hardenponts Butterbirn, Zéphirin Grégoire, Josephine von Mecheln ꝛc.

Mostbirnen wachsen fast alle recht kräftig und können gut als jung veredelte Bäume gleich sortenecht zu größeren Baumformen gepflanzt werden, um eventuell später bei sich in Gegend und Lage untauglich erweisenden Sorten dann eben auch wieder zeitig mit besseren Sorten umveredelt zu werden.

Feuerbach. Albinger.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

Nach einer voraufgegangenen Ausschußsitzung wurde im „Charlottenhof" die Monatsversammlung abgehalten. Dieselbe eröffnete der Vorstand, Herr Stadtrat Fischer, indem er herzliche Begrüßungsworte an die sehr zahlreich erschienenen Mitglieder und Freunde des Obstbaus richtete und den neuangestellten Vereinssekretär Schaal, der sein Amt mit dem 1. Januar angetreten hat, der Versammlung vorstellte. Dieser hielt sodann den angekündigten Vortrag über: „Anlage und Behandlung von Privatobstgärten", der in einer der nächsten Nummern des „Obstbau" im Wortlaut folgen wird. Nachdem der Vorsitzende dem Vortragenden für seine sehr beifällig aufgenommenen Ausführungen den Dank ausgesprochen hatte, wurde aus der Mitte der Versammlung eine Anzahl Fragen aufgeworfen, die wir, weil von allgemeinem Interesse, hier wiedergeben.

1. Empfiehlt sich die Zwischenpflanzung von Steinobsthoch- oder Halbstämmen zwischen Kernobsthochstämme?

Schaal spricht sich dagegen aus und begründet seine Ansicht damit, daß in den seltensten Fällen Stein- und Kernobst auf dasselbe Grundstück passen. Wo dies ausnahmsweise zutrifft, können bei einer Entfernung der Kernobstbäume von 15 m Steinobsthochstämme dazwischen gepflanzt werden. Meist werden aber kaum 8 bis 10 m Entfernung eingehalten und da sind nur Pfirsich- und Weichselbüsche, Äpfel- und Birnpyramiden, aber keine Steinobsthochstämme als Zwischenpflanzung zu empfehlen. Die Steinobstbäume kommen doch niemals zur richtigen Zeit heraus und eine Obstart tut der andern Schaden, der Besitzer hat schließlich weder das eine noch das andere gut.

2. Empfiehlt es sich an Stelle eingegangener Hopfengärten Obstbäume zu pflanzen und kann hierbei das Rigolen erspart werden?

Übereinstimmend wird ein abgetragener Hopfengarten als vortreffliches Obstland bezeichnet. Rigolen ist nicht nötig, tiefes Umpflügen und Düngung sichern das Gedeihen der Bäume. Die Ersetzung von unrentablen Hopfengärten durch Obstpflanzungen wird sehr befürwortet. Herr Hofkammerrat Schäfer berichtet speziell über sehr gute Erfolge bei solchen Pflanzungen.

3. Genügt bei einem alten Baumstück, auf welchem diesen Winter sämtliche Bäume ausgeworfen wurden, ein Rigolen auf 60 cm Tiefe oder noch weniger, um wieder eine neue Anpflanzung zu schaffen?

Die Neubepflanzung, auch wenn rigolt wurde, ist zu verwerfen, wenn nicht mindestens einige Jahre lang ein Fruchtwechsel stattgefunden hat. Steinobst an Stelle von Kernobst geht, jedenfalls ist aber Bodenauffrischung nötig. — Der alte Obstgarten würde besser verlassen, der Besitzer will es aber nicht, weil er eine mehreren

Digitized by Google

Generationen lieb gewordene Stätte ist. In diesem Fall ist der Boden gründlich umzuarbeiten, eine ausgiebige Zufuhr frischen Mutterbodens vorzunehmen und das Land unter den Bäumen in den ersten Jahren nicht mit Gras, sondern mit Hackfrüchten und Gemüse zu bebauen. Bei fortwährender reichlicher Düngung wird eine solche Neuanlage gut vorankommen.

4. Welche Erfahrungen wurden mit Karbolineum gemacht? Welches Fabrikat ist das beste in den verschiedenen Preislagen?

Herr Hofgärtner Hering erkennt Karbolineum auf Grund seiner Erfahrungen als das beste Mittel gegen Schildläuse an. Ein 10—15%iger Anstrich im Winter reinigt die Bäume besser und billiger als das mühsame Abkratzen. Vorsicht ist beim Fruchtholz geboten, die Knospen, die von der Flüssigkeit getroffen werden, sind verloren. Sehr gute Wirkung hatte 15%iges Avenarius-Baumspritzmittel. Bei Schachts Marke B bezahlt man zu viel Wasser mit. Bestrichene Krebswunden heilen sehr gut, dürfen aber nicht viel ausgeschnitten werden. Spritzen im Winter hat nicht die gründliche Wirkung wie der Anstrich, auch können hierbei die Blütenknospen nicht geschont werden.

Die Urteile über die ½—1%ige Sommerbespritzung sind, nach den letzten Umfragen in verschiedenen Fachzeitschriften, sehr verschieden, es müssen noch weitere Versuche gemacht werden.

5. Wie kann man ein wirksames Gift für Wühlmäuse herstellen? Es wird empfohlen, sich von einem Apotheker Rüben- oder Selleriewurzeln mit Arsenik oder Strychnin präparieren zu lassen und die Stücke in die frischen Gänge auszulegen. Da die außergewöhnliche Gefährlichkeit der Wühlmaus allseitig anerkannt wird und eine Abwehr gegen dieselbe, ehe sie sich zur Landplage entwickelt hat, dringend geboten erscheint, wird der Vereinssekretär beauftragt, Material für Behandlung der Frage zu sammeln und dasselbe dem Ausschuß vorzulegen. Herr Ratschreiber Carl stellte eine Mitteilung der Königl. Zentralstelle über ein von der Berliner Vertriebsgesellschaft für bakteriologische und chemische Präparate verbreitetes Mittel: „Ratin" zur Verfügung, nach welcher am 4. und 5. Januar d. J. bereits Leute in der Auslegung des „Ratin" ausgebildet worden sind. Das Mittel soll sehr wirksam sein.

6. Ein Wiesengrund mit Schwemmland, in dem das Grundwasser 80 cm hoch ansteht, soll mit Halbstämmen einer Sorte bepflanzt werden. Ist Schöner von Boskoop zu empfehlen?

Boskoop liebt kräftigen feuchten Boden, es sind mit ihm bis jetzt gute Erfahrungen gemacht worden, deshalb kann die Wahl dieser Sorte gutgeheißen werden. Wo die Tragbarkeit zu wünschen übrig läßt, ist meist der verkehrte Schnitt schuld. Boskoop verlangt, wie Vereinssekretär Schaal ausführt, eine besondere Behandlung. Die oft 30 cm langen Fruchtruten müssen beim Winterschnitt geschont werden, pinziert dürfen nur die den Leitzweigen zunächst stehenden starken Holztriebe werden. Deshalb sollte diese Sorte nie zu Formbäumen genommen werden. Genügend Raum beim Pflanzen, dreimal soviel wie z. B. bei Goldparmäne, mäßiger Rückschnitt der Leitzweige und frühzeitiges Sichselbstüberlassen sind die Bedingungen, unter denen der Boskoop die höchsten Erträge liefert. —

An der Besprechung der vorstehenden Fragen haben sich die Herren: Vorstand Fischer, Hofkammerrat Schäfer, Fabrikant Mezger, Baumschulbesitzer Albinger, Baumschulbesitzer Deberer, Hofgärtner Hering, Domänepächter Albinger-Burgholzhof, Fabrikant Herz, Präzeptor Bazlen, Ratschreiber Carl, Hauptlehrer Vollmer, G. W. Barth-Ludwigsburg, Vereinssekretär Schaal u. a. beteiligt.

Der Vorsitzende dankte den zahlreich Erschienenen für das bewiesene rege Interesse, sowie den Herren, die sich an der Beantwortung der Fragen beteiligt hatten, und schloß um 10½ Uhr die Versammlung mit dem Hinweis auf die am 2. Februar stattfindende Generalversammlung, zu der, wegen des Vortrags von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg (Nr. 7 der Tagesordnung), auch Frauen und Töchter willkommen seien.

Sch.

Neu gegründete Vereine.

Buttenhausen, Obstbauverein; Vorstand: Schultheiß Schmitz.

Die Mitglieder, zurzeit 28, sind dem Württ. Obstbauverein als passive beigetreten.

Stammheim OA. Ludwigsburg, Obstbauverein; Vorsitzender: Bäckermeister Kachler.

☞ Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Februar.

Von größter Bedeutung sind gesunde Edelreiser; dieselben werden spätestens Anfang Februar geschnitten und im kühlen Keller auf mäßig feuchten Sand gestellt. Steinobstreiser, besonders aber Kirschen, müssen trocken aufbewahrt werden (in feuchtes Moos auf ein Brett zu stellen). Heuer Extravorsicht bei der Auswahl der Reiser: bei den noch in schlimmer Erinnerung stehenden Oktoberfrösten des letzten Herbstes kann vielfach das Holz gelitten haben! Also nur ganz gesundes Holz nehmen!

Torfstreu bei Neupflanzungen! Die günstige Wirkung ist bekannt. Das Wurzelsystem breitet sich namentlich in schweren Böden, wo Torfstreu angewendet wird, reichlicher und verzweigter aus; sie fördert durch die Faserwurzelbildung indirekt die Fruchtbarkeit eines Baumes. Die Verwendung der Torfstreu als Bedeckung der Baumscheibe zur Verhinderung der Ausdünstung dürfte ebenso bekannt sein. Da den Obstzüchtern in Städten häufiger Gelegenheit gegeben wird, solchen Dünger zu erwerben, sollten sie diese nie versäumen. Auch eignet sich der Dünger vorzüglich zum Kompostieren.

Düngung von Obstbäumen und Beerenobst. Nach den Baumbändern sehen und nur richtige Baumbänder richtig anbringen. Nicht gleich hereinfallen auf Baumbänderneuigkeiten! Da wurden z. B. auch in unserer Zeitschrift vor einigen Jahren Baumbänder empfohlen, die aus einem starken Draht bestanden, auf den Korkpfropfen gezogen waren. Auf den ersten Blick heimelte die Idee an, aber in der Praxis haben sich diese Bänder absolut nicht bewährt. Die Korkstopfen (Flaschenpfropfen) geben nämlich dem Druck des Baumes gar bald nach, der Draht hilft dazu und schlitzt sie auf; die Folge davon ist, daß der Draht die Rinde verletzt und bei Nichtbeachtung tief einschneidet.

Verschiedene andere derartige Neuerungen haben sich als gleich wertlos erwiesen. Zu den erprobten Baumbändern gehört, nebst der Weide, immer noch zweifellos der Kokosfaserstrick. Das Neue ist nicht immer das Gute und das Alte nicht immer das Schlechte.

Spaliergerüste anbringen („Obstbau" Nov.-Heft 1908).

Nach der Umzäunung sehen und schadhafte Stellen ausbessern. Sonst kommt der Has' und zwar noch vor Ostern! —

Im Gemüsegarten bei offenem Boden umgraben. Saat von Gartenkresse, Ackersalat, Spinat, Zichorie, Petersilie, Kerbel, Salbei, frühen Erbsen, Zwiebeln, Puffbohnen, Schwarzwurzel, Radies. Die ersten Frühkartoffeln legen. Die Kellergemüse lüften.

Im Ziergarten vom Frost gehobene Pflänzlinge andrücken. Beete ausgraben und mit Erde füllen. Kompost in die Gehölzgruppen. Alte Gehölze lichten.

IV. Schädlings-Kalender.

Februar.

Je mehr Spatzen, je weniger Meisen. Je weniger Spatzen, desto mehr Meisen. Als Beweis hiefür folgende Notiz aus der Pfalz. In dem Weinbaugebiet der Unterhaardt, dessen Mittelpunkt Deidesheim ist, hat man, wie der „Straßb. Post" geschrieben wird, einen sehr wichtigen Erfolg erzielt. In diesem Winter werden in den Weinberglagen Schwärme von Meisen gesehen, wie sie früher in dieser Stärke nie beobachtet wurden. Sie suchen Stock für Stock nach den Puppen des Sauerwurms ab, der in den letzten Jahren in den Weingärten geradezu verheerend auftrat. Schwärme von 70 bis 90 Blaumeisen und Kohlmeisen wurden z. B. am 29. Dezember in der Weinbergslage im Tal bei Deidesheim und ebenso im Kieselberg und Haffart lange Zeit beobachtet. Es bestätigt sich hier der Satz des bekannten Fachmanns v. Berlepsch: je nach Abnahme der Spatzen steigt die Zunahme aller andern Vögel. Vom 1. April bis 31. Dezember 1907 wurden beim Bürgermeisteramt in Deides-

Digitized by Google

heim 1058 Spatzen (à 2 Pfg.), vom 1. Jan. bis 31. Dezbr. 1908 1225 Spatzen (à 3 Pfg.) abgeliefert. Vom 1. Jan. 1909 ab werden 4 Pfg. für das Stück bezahlt. Es werden Prämien von 10, 8 und 5 Mk. für die erfolgreichsten Spatzenjäger ausgesetzt.

Sollte es sich nicht auch bei uns in Württemberg verlohnen, von seiten der Gemeinden Prämien für Spatzenabschuß auszusetzen? Natürlich nur da, wo sie in zu großer Zahl vorhanden sind und schädlich auftreten. Aber — wo im Land wird das nicht der Fall sein?

Mit der Wühlmaus, diesem ganz gefährlichen Obstbaumschädling wird nicht selten der Maulwurf verwechselt, d. h. die Verbrechen der Wühlmaus werden dem unschuldigen Maulwurf aufgehalst. Man merke sich: die Wühlmaus wühlt den ganzen Boden über ihren Gängen auf und wirft also eine förmliche Kette von kleineren und größeren Haufen auf. Es ist oft fabelhaft, wie die Wühlmaus nicht bloß die dünnen Faserwurzeln, sondern nicht selten Wurzeln von Fingers-, ja von Armsdicke glattweg abfrißt. Sie „schert" die Wurzeln einfach ab, weshalb sie auch „Schermaus" genannt wird. Auch sonst richtet dieser Schädling den größten Schaden an allen möglichen Kulturpflanzen an durch das Benagen und Abscheren der Pflanzenwurzeln. Namentlich hochgepflanzte Obstbäume in tiefen Lagen sind gefährdet, sofern sich die Wühlmaus bei längeren Regenzeiten in die trockenen Baumhügel zieht und dort ihr schädliches Handwerk treibt. Igel, Wiesel, Fuchs, Mäusebussard — sie sind alle unsere Freunde, sofern sie mit den Wühlmäusen fertig werden. Die sonstigen Kampfmittel gegen die Wühlmaus sind bekannt: Schießen, Ausräuchern, Ausschwemmen, Eingießen stinkender Stoffe, Giftweizen, Fallen. Gemeinsam muß auch hier vorgegangen werden. Sonst wird's nicht auf die Dauer helfen. Wer einmal so ein Wühlmausnest aufgrabt, wird sich wundern, welche Menge von Wurzeln, Früchten, Knollen da aufgespeichert liegt!

Wer Heuseile und Apfelblütenstecherfallen im vergangenen Oktober-November um die Baumstämme gebracht hat (man schützt die Heu- und Strohringe durch Überdeckung mit Papier), der entfernt im Februar-März die Heuseile und verbrennt sie, nachdem man die darinnen sich befindenden nützlichen Spinnen entlaufen ließ. Man sehe besonders bei dem Abnehmen die Rindenritzen nach, da sich manchmal bis 40 Käfer an diesen geschützten Stellen verbergen. Das Vernichten erfolgt durch Zerdrücken mit einer starken Messerspitze.

Zur Bekämpfung der Mistel schreibt Dr. Bruck im Flugblatt Nr. 32 der Biologischen Abteilung des Reichsgesundheitsamts: Zur nachdrücklichen Ausrottung der Mistel ist es notwendig, alle Äste, auf denen sich Misteln finden, weit unterhalb des Busches abzuschneiden, und zwar soweit, bis man an der Schnittstelle die von Holz und Rinde durch ihre grüne Färbung deutlich abstechenden Rindenwurzeln des Schmarotzers nicht mehr sieht. Das einfache Entfernen des Busches erweist sich als zwecklos, da die im Innern weit ausgebreiteten Rindenwurzeln durch Adventivknospen neue Büsche bilden können. Es empfiehlt sich, die Wundstellen mit Baumwachs zu verschließen oder mit Teer zu bestreichen. Findet sich der Schmarotzer an Stämmen, die man nicht gern opfern möchte, so sollte man wenigstens eine weitere Verbreitung durch Vernichtung der Büsche zu verhüten suchen. Insbesondere sollte dafür Sorge getragen werden, daß der Schmarotzer von solchen Laubbäumen entfernt wird, in deren Umgebung sich Obstbäume befinden.

Sonst noch: Abnehmen und Verbrennen aller dürren Äste: dadurch wird den Borken- und Rüsselkäfern das Handwerk gelegt.

Vernichten der Eier des Ringelspinners (ins siedende Wasser, wer sich vor dem Knällchen beim Verbrennen fürchtet).

Schließlich noch ein Wort für lebende Hecken um Obstgüter — im Interesse unserer Singvögel! Meist wählt man eine Umfriedigung von Obst- und Gemüsegärten durch Drahtzäune (auch Holzplanken oder Mauern), während grüne Hecken nur für größere Gärten vorgezogen werden. Solche Schutzhecken gestatten zwar nicht wie Holz- und Mauerwände eine Anpflanzung von Spalierobst, haben aber den Vorzug, daß sie einen schöneren Abschluß gewähren, billig sind und nützlichen Vögeln, besonders den Insekten-

Digitized by Google

vertilgern Rotkehlchen, Grasmücken u. a. willkommene Niststätten bieten. Aus diesem Grund sollte man überall, wo es ratsam erscheint, Hecken statt der Zäune und Mauern anlegen. Je mehr die Astlöcher in Feld und Flur und Wald, die Schlehen- und Dorngesträuche und damit willkommene Niststätten verschwinden, umsomehr muß man auf Ersatz bedacht sein. Zu solchen Nist- und Schutzhecken eignen sich Tannen (Rottannen) und zwar kräftige 3—4 jährige Pflanzen von 50 bis 60 cm Höhe. Man pflanzt in zwei etwa 30 cm voneinander entfernte Reihen und in diese die einzelnen Pflanzen 40 cm voneinander, so daß auf 1 laufenden Meter der Doppelreihe 5 Pflanzen kommen. Die Pflanzen sind entweder im April oder im September zu pflanzen. Sind sie nach 1—2 Jahren im kräftigen Trieb, so werden die Gipfeltriebe stark zurückgeschnitten. Ein Fehler vieler Tannenhecken, daß sie zu schnell in die Höhe gezogen werden! Hierdurch wird die Bezweigung im untern Teil zu schwach und später oft teilweis kahl. Wird die Tannenhecke dagegen durch kräftigen Rückschnitt vor allem der oberen Teile schon in der Jugend langsam emporgezogen, läßt man vor allem den Durchmesser im unteren Teile der Hecke größer als im oberen sein, so daß die Hecke sich nach oben verjüngt, so wird die Hecke auch unten starke Zweige ausbilden und „hasendicht" werden. Eine gute Tannenhecke ist überall da zu empfehlen, wo mit Raum nicht gar zu sehr gespart werden muß. Weniger schön und nützlich sind Laubholzhecken. Am zweckmäßigsten noch Ligusterhecken, wovon man bei der Anlage 2—3 jährige kräftige Pflanzen in zwei Reihen, die 30 cm voneinander entfernt sind, unter je 25—30 cm Abstand pflanzt, so daß auf den laufenden Meter der Doppelreihe ca. 7 Pflanzen zu rechnen sind. Zu vermeiden möglichst die Anlage von Weißdornhecken! Diese saugen noch mehr wie Ligusterhecken den Boden aus und schädigen benachbarte Pflanzungen. Man verfolgte vor ältern Weißdornhecken ausgehende Wurzeln bis auf eine Ausdehnung von 5—8 m nach den Seiten hin. Tannenhecken ist dieser Nachteil weit weniger eigen. Weißdornhecken sind vor allem auch kaum so leicht „hasendicht" zu erziehen und, was das schlimmste ist, sie bilden sehr häufig für manche unserer ärgsten Obstbaumfeinde (Gespinstmotten, Ringelspinner, Borkenkäfer 2c.) willkommene Nist- und Brutstätten. Und das sollen unsere Hecken ja nicht sein! Wohl aber Nist- und Brutstätten für die grimmigen Feinde dieser Schädlinge, für unsere Singvögel! Jetzt in Wintersnot sie füttern, aber auch an Nistgelegenheiten für sie denken, vielleicht gerade an so eine hübsche Hecke als Umfriedigung des Baumguts!

V. Brief- und Fragekasten.

Die **Anfrage** im Dezemberheft (S. 186), ob Obstbäume im September verpflanzt werden können, möchte ich dahin beantworten, daß solches wohl für den Notfall geht. Aber wo man es vermeiden kann, soll man es vermeiden. Zu Ausstellungszwecken oder bei dringendem Abräumen von Grundstücken war man schon genötigt, Bäume im September zu graben, und bei vorsichtiger Behandlung (Entblättern vor dem Ausgraben, sofortiges Verpflanzen oder Einschlagen und fortwährendes Feuchthalten, Verpflanzen wenn irgend möglich mit Erdballen) leiden dieselben keinen Schaden. In Betracht kommen in erster Linie Obstarten und Bodenverhältnisse. Birnen schließen früher ab wie Äpfel, daher leichter zu verpflanzen. In warmen Lagen und speziell leichten Sandböden ist der allgemeine Abschluß der Triebe aller Obstgattungen ein viel früherer als in Lehmböden, ein Verpflanzen daher im September aus Sandböden weniger riskiert als aus Lehmböden. Ferner fällt am meisten ins Gewicht, daß im September fast durchweg der Boden in der Tiefe noch so trocken ist, daß ein Graben der Bäume ohne starke Beschädigung der Wurzeln fast gar nicht möglich ist; die feinen Faserwurzeln werden fast alle abgerissen oder beschädigt und darin erblicke ich den Hauptnachteil einer zu frühen Verpflanzung.

Reutlingen. Alb. Gminder.

Frage. Dürfte ich um Auskunft bitten, welches Karbolineum das für Bäume beste ist. Es werden so viele Arten empfohlen — oder soll im Winter auch mit Bordelaise gespritzt werden? Welche Vorzüge hat denn Karbolineum vor der Bordelaise?

„Mulchen" tue ich seit vielen Jahren, ich

Digitized by Google

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1908.

Warengattung / Länder	Nov.	Jan./Nov. 1908	Jan./Nov. 1907
	dz = 100 kg		
Aepfel.			
Einfuhr	510491	1725414	1766236
Zollfrei, tarifmäßig	490882	1505410	1570493
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	449	530
„ (Rückwaren)	—	1	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	1	2	13
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	4	106364	37005
„ „ „ 3,20 „ „ „	14685	67205	114481
„ „ „ 5,— „ „ „	4596	45307	43096
„ „ 10 M.	328	676	618
Belgien	52021	159820	101407
Frankreich	18017	39874	38623
Italien	627	61965	672707
Niederlande	51650	202693	172560
Österreich-Ungarn	238055	594639	421332
Schweiz	144750	609815	244772
Serbien	—	3	34804
Ver. St. v. Amerika	3038	35340	60741
Ausfuhr	4543	17616	11686
Dänemark	1500	4052	2795
Österreich-Ungarn	1253	4890	2761
Birnen, Quitten.			
Einfuhr	7259	234647	430521
Zollfrei, tarifmäßig	4834	117335	309293
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	—	1
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	149	52579	59796
„ „ „ 3,20 „ „ „	1304	35442	26099
„ „ „ 5,— „ „ „	972	29291	35332
Belgien	550	60147	69686
Frankreich	1493	6908	41671
Italien	405	36035	34572
Niederlande	985	31533	79886
Österreich-Ungarn	2491	86306	188692
Schweiz	1221	12037	14171
Ausfuhr	1585	13393	27444
Dänemark	184	2098	4114
Großbritannien	22	708	8125
Österreich-Ungarn	48	1281	5210
Schweden	918	5967	5149
Aprikosen, Pfirsiche.			
Einfuhr	35	49054	66676
Zollfrei, tarifmäßig	2	23541	36356
Verz. z. roh 2 M. T. 15%	33	25513	30319
„ „ 8 M.	—	—	1
Frankreich	16	15565	36857
Italien	—	19319	23155
Österreich-Ungarn	3	12628	5317
Ausfuhr	57	676	937
Österreich-Ungarn	—	180	472
Schweiz	57	209	151
Zwetschen.			
Einfuhr	10714	220868	35466
Zollfrei, tarifmäßig	10566	199566	16620
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	1	—
Verz. z. roh 2 M. T. 1%	148	21301	18846
Österreich-Ungarn	10604	208055	22126
Serbien	100	7153	8606
Ausfuhr	186	28128	35105
Großbritannien	—	15668	15592
Schweiz	91	5222	12196
Mirabellen, Reineclauden usw., Mispeln			
Einfuhr	171	61472	50118
Zollfrei, tarifmäßig	88	548	772
Verz. z. roh 2 M. T. 3%	83	60924	49346
Frankreich	31	18809	11069
Italien	1	11638	16471
Niederlande	99	6547	12113
Österreich-Ungarn	40	23402	8758
Ausfuhr	421	6785	8423
Großbritannien	366	4449	6042
Schweiz	1	730	760
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr	1	71352	63391
Zollfrei, tarifmäßig	—	367	281
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	1	27
Verz. z. roh 1 M. T. 6%	1	70983	63083
„ „ „ 6 „ „	—	1	—
Frankreich	1	10355	11624
Italien	—	36853	35727
Niederlande	—	17348	10833
Ausfuhr	—	13865	21239
Großbritannien	—	1980	10875
Schweiz	—	3800	3533
Erdbeeren.			
Einfuhr	2	26466	22096
Zollfrei, tarifmäßig	—	9	14
Verzollt zu 10 M.	2	26457	22082
Frankreich	—	4409	4205
Niederlande	2	21241	16971
Ausfuhr	1	487	441
Dänemark	—	137	180
Schweiz	—	292	209
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr	3658	193916	141603
Zollfrei, tarifmäßig	3658	193911	141584
Verz. z. roh 5 M. T. 8%	—	5	19
Italien	1159	1964	4516
Niederlande	12	21207	21250
Österreich-Ungarn	413	50673	53874
Rußland in Europa	207	5165	8530
Finnland	884	6970	5558
Schweden	824	104016	46834
Ausfuhr	8	24598	30266
Großbritannien	—	15959	23142
Schweiz	1	7121	5486

Digitized by Google

LIBRARY
Michigan State
University

...IENCE LIBRARY

PERIODICAL

Digitized by Google

V. 29
1909

XXII. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart, Rotebühlstraße 8.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler

Zuffenhausen (Wrtt.)

• Spezialfabrik •

für Geräte für Wein-, Obst- und 1a] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Almen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1909.**

Zum neuen Jahr 1909.

Ein Durchblättern des 28. Jahrgangs (1908) unseres „Obstbau" zeigt am besten, was in diesem Jahr gearbeitet worden ist. Vor allem lehrt dies die Rubrik: „Vereinsangelegenheiten." Als markante Punkte auf diesem Tätigkeitsfeld sind zu nennen u. a.: der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landw. Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt (Augustheft), der 2. Obstbautag in Saulgau (Novemberheft) usw. Ein fruchtbares Jahr an den Bäumen ist dies Jahr 1908 gewesen — ein fruchtbares aber auch in unserer Vereinstätigkeit. So kann's einen freuen! und so betreten wir auch freudigen Mutes das noch unbekannte Arbeitsfeld des Jahres 1909. Möge es reiche Früchte tragen für unsern Verein und damit für unser schönes Württemberger Land!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am Donnerstag den 14. Januar 1909, abends 8 Uhr, findet im **Saale des Charlottenhofes** (Charlottenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, bei welcher Herr Obergärtner **Schaal**, Sekretär unseres Vereins, einen Vortrag über „**die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten**" halten wird. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 15. Dezember 1908. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am Dienstag den 2. Februar 1909, vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Digitized by Google

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Ortes für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über **„die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt"**.

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder (wegen des Vortrags mit ihren Frauen und Töchtern) zum Besuch der Generalversammlung höflichst ein.

Stuttgart, den 20. Dezember 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß auf gut drainiertem Moorboden mit Erfolg Obstbau betrieben werden kann, wie solches teilweise in Deutschland, dann aber besonders in Holland der Fall ist.

Wie ist es aber dort, wo selbst das Grundwasser trotz Drainage nur teilweise abgeführt werden kann oder wie ist es da, wo wegen Mangel an Gefälle eine Drainage nutzlos ist? besonders noch dann, wenn der ansäßige Bauer das dem Wasser, etwa einem See, abgerungene, tiefliegende Land nicht nur zur Gewinnung von Stallstreue benützen, sondern Futter- ja selbst Obstbau darauf betreiben will?

Es war gelegentlich eines Obstbau-Vortrages in Riedlingen a. D., wozu ich den dortigen Obstbauverein um die Veranstaltung einer kleinen Ausstellung der ertragreichsten Obstsorten des Bezirks ersucht hatte, daß ich auf zwei „Lokalsorten" aufmerksam gemacht wurde, welche in den moorigen, ja sumpfigen Geländen am Federsee vorzüglich gedeihen sollten und als Weberlesapfel und Stöcklesbirn bekannt seien. Die genannte Bezeichnung ist, wie bei so vielen unserer Lokalsorten, auf die Namen früherer Besitzer zurückzuführen, auf deren Anwesen die Mutterbäume stehen. Diese Angaben veranlaßten mich, die Angelegenheit näher zu untersuchen, wobei mich der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart finanziell unterstützte, wofür demselben hiermit mein voller Dank ausgedrückt sei.

Am 17. November d. J. besuchte ich unter Begleitung des Oberamtsbaumwart Rhein von Riedlingen die Gegenden des Federsees, speziell Allesshausen, woselbst ich schon vorher verschiedenerorts durch den dortigen Baumwart Aßfalg eine Reihe

Digitized by Google

Probelöcher, besonders auch direkt bei besagten Lokalsorten, hatte herstellen lassen, deren Tiefe dem erscheinenden Grundwasser entsprach.

Der Federsee, ein altes Zungenbecken des Rheingletschers, soll zur Pfahlbautenzeit eine Länge von 13 km und eine Breite von 6 km besessen haben, während er heute, als in seiner offenen Wasserfläche gemessen, nur noch etwa 5 3/4 km lang und 1 1/2 km breit ist, bei einer Wassertiefe von kaum mehr als 2 m. Teils verschlammt der See, teils werden ihm durch Kanäle stets Wasser entnommen und hierdurch demselben alljährlich über 100 Morgen Land abgerungen, so daß also nur noch wenig Menschengenerationen vergehen werden, bis der See als solcher verschwunden ist.

Doch große Riede umgeben ihn noch und sein Ufer ist sehr schwer betretbar, denn wegen des noch voll von Wasser durchzogenen Untergrundes schwankt die ganze Bodenfläche unter dem Besucher. Es ist ein eigentümliches Gefühl für den, welcher diese unsicheren Flächen zum erstenmal betritt. Die jetzt an Rieden befindlichen Ortschaften wurden in durchaus nicht allzufernen Zeiten noch von den Wellen des Sees bespült, und das Städtchen Buchau, früher auf einer Insel, ist jetzt durch die Entwässerung des Sees bis zu einem Kilometer von ihm entfernt. Ähnlich dem ist es auch bei Alleshausen und Umgegend. Die Ortschaft selbst steht auf jüngerer Moräne, der gutes, reines Wasser entströmt, wie ich mich an einer gefaßten und einen Widder kräftig treibenden Quelle, die in einem Obstgarten nur ein paar Meter von dem schwarzbraunen Grundwasser entfernt ihr tiefklares Wasser zutage treten läßt, überzeugte.

Das Ried gegen die offene Wasserfläche des Sees hin erzeugt am Wasserrand Binsen, dem Torfmoose folgen, um sodann landeinwärts Riedgräsern Platz zu machen, welch letztere zur Streu benutzt werden. Erst gegen die Ortschaften hin siedeln sich, durch die Kulturarbeit des Menschen begünstigt, Süßgräser an und hier versuchte der Bauer auch den Obstbau, ausgehend von dem früher geltenden Gedanken, daß für den Obstbaum geringer Boden vollständig genüge. Jetzt ist er auch dort klüger geworden und setzt, wenn er auf gesunden Bäumen sichere Erträge haben will, auf seinen aus einem Gemenge von Ton, Sand und Kies bestehenden Ackerboden aus. Nichtsdestoweniger versucht er es aber immer wieder, auf seinen moorigen oder torfigen Böden Obstbäume anzupflanzen, welche allerdings den Vorzug haben, daß sie in den trockensten Jahren Feuchtigkeit in Menge besitzen. Der Bauer setzte und setzt seine Bäume — neuerdings mit Vorliebe die sogenannten „Massenträger", worunter er die Halbhochstämme versteht, da diese bald und reich tragen, sowie den Stürmen besser widerstehen — auf etwa 60 cm hohe, dabei ziemlich breite Hügel, wobei er oft origineller Weise die unteren Teile der wasserzeigenden Baumlöcher dicht mit Steinen belegt. Solch ein „Garten" mit seinem tiefwelligen Terrain ist ein eigenartiger Anblick. Der Trieb der Bäume ist ein kräftiger, 60 cm lange Jahreszweige besonders an jüngeren Bäumen sind meist zu finden bei glatten, schorffreien Stämmen, an älteren Bäumen aber auch sehr häufig Krebsbildungen. Das geerntete Obst ist etwas klein, aber gut und reichlich. Die Sorten entsprechen jenen, welche die reisenden Obstbaumhändler seinerzeit (in meist halberfrorenen Bäumen) brachten. Daß viele dieser Bäume zugrunde gingen, oder selbst auf besserem Boden sich nie recht erholten, bestärkte viele Bauern in dem Glauben, daß der Obstbau in die dortigen rauhen Gegenden nicht passe. Gesundes Material aus reellen Baumschulen mit rationellen Sorten belehren sie jetzt aber eines anderen.

Aber wie sah es nun um die Probelöcher und die hieraus entstehende Folgerung aus?

Es hatte ein paar Tage vor meiner Ankunft ziemlichen Niederschlag an Regen und Schnee gegeben, infolgedessen auch das Grundwasser gestiegen war. Ganz frappiert betrachtete ich die im Maximum 80 cm, meist aber 70, 60 und selbst nur 50 cm tiefen Probelöcher, welche teils zu 1/3, teils zur Hälfte, aber auch über 2/3 mit dem dunkeln Wasser gefüllt waren und oft nur noch 15 bis 20 cm freien Boden zeigten! Das muß man gesehen haben! — Die Erdschichtung zeigte 1—2 handbreit humusartigen Kulturboden, dann folgte etwa 20 cm hoch Schwemmsand und unter diesem der schwarzbraune Moor- oder Torfboden.

Und auf und in diesem Material stehen nun die Obstbäume, sogar Birnen! Wie haben sich aber diese sonst mit tiefgehenden Pfahlwurzeln

Digitized by Google

ausgestatteten Bäume den Verhältnissen angepaßt! Die Pfahlwurzel ist gänzlich verschwunden und alles Wurzelvermögen hat sich flach in den oberen Schichten der Erde (auch in Moor- und Torfboden eindringend) ausgebreitet, gegen den Baumstamm hin vielfach über die Erde hervortretend, wie die Wurzeln der Waldbäume. Nicht lauter kleinere Bäume sind zu beobachten, oder nur jüngere, sondern 70—90 jährige, bis zu manneskörperstarke Exemplare von mehr als 7 m Höhe hatten sich in diesem Erdreich zu verankern gesucht, aus welchem manchmal allerdings rasende Stürme alte Bäume einfach mit den Wurzeln herausgedreht hatten.

Und welche Sorten an Apfel und Birnen, auch reichtragendes Steinobst) waren vorhanden? Ich möchte behaupten, daß außer den feineren Tafelbirnen alles vertreten war, was so allgemein gebaut wird. Baumanns Renette, Goldparmäne, Gravensteiner, Goldrenette von Blenheim, Luikenapfel, Erdbeerapfel, Taffetapfel, Morgenduftapfel usw., dann Schweizer Wasserbirn, Palmischbirn, Gelbmöstlerin, Junkersbirn, Glasbirn (eine Mostbirne) und andere mehr, dazu aber noch der besagte Weberlesapfel und die Stöcklesbirn. Die Früchte aller Sorten waren zwar kleiner als sonst, aber normal und charakteristisch gebildet.

Was nun die Herkunft der beiden letzterwähnten „Lokalsorten" betrifft, so war es leider bald erwiesen, daß wir nicht solche, sondern veredelte Mutterbäume vor uns hatten. Der in einer Höhe von ca. 120 cm am Stamme ersichtlichen Veredlungsstelle nach sollte die Unterlage ein Wildling sein, andernfalls wäre anzunehmen, daß die Unterlagensorte so geringwertig war, sich in der Frucht der Wildform so näherte, daß der Bauer die Umpfropfung verfügte.

Wo nun aber die Edelreiser seinerzeit herkamen, wußte mir ein alter Baumwart von zirka 72 Jahren, der früher dortselbst tätig war, nicht mehr zu erklären. Eigentümlich ist, daß die Edelreiser aller sonstigen umgepfropften Bäume dieser Sorten von genannten beiden Mutterpflanzen stammen und daß nirgends in weiter Umgegend beide Sorten sonst verbreitet oder bekannt sind, wie eben nur am Federsee.

Die Birne ist eine gewöhnliche Mostbirne, ziemlich groß, etwa wie eine kleinere Schweizer Wasserbirn, mit kräftigem Stiel, grünfarbig, im Oktober reifend und einen guten Most ergebend.

Der Apfel erinnert ziemlich an Langtons Sondergleichen, soweit es die Färbung betrifft, doch wird er noch rötlicher als dieser. In Form gleicht er der Baumannsrenette, besonders im Längsschnitt, zeigt auch das breite Kernhaus derselben, aber nicht am Kelche deren Kanten. Kelch und Stiel stehen in tiefgehenden Höhlungen. Ersterer ist meist geschlossen, letzterer von auffallender Länge, über 2½ cm, mit stark grünrostiger Ansatzstelle. Die Größe des Apfels ist auf Moorboden 5 : 7 cm, (auf drainiertem Boden 6—8 cm) bei einem Gewicht von 150—200 gr. Er ist ab Dezember lagerreif (soviel ich bis jetzt bemerke), hat weißliches, mittelweiches, süßes, ziemlich saftiges, mit einem angenehmen, etwas weinsäuerlichen Nebengeschmack ausgezeichnetes Fleisch, das an der Luft nicht anläuft. Schale dünn, aber etwas hart, deshalb die Frucht gut transportfähig. Ich möchte ihn als einen guten Tafelapfel zweiter Güte bezeichnen. —

Es widerspricht eigentlich den Prinzipien desjenigen, der rationellen Obstbau nur auf besten Kulturböden empfiehlt, wenn derselbe auch auf minderwertigen Böden für den Obstbau eintritt.

So geht es auch mir heute. Allein der vorliegende Fall ist so eigentümlich in seiner Art, daß hier wohl eine Ausnahme gemacht werden kann, zu dem es sich hier nicht um die bestmögliche Pflege des anzubauenden Obstes in erster Linie handelt, sondern um die Verwendung und höchste Verwertung eines sonst in seinem jetzigen Zustand ziemlich geringwertigen Landes! Nehme ich auch nicht mehr ganz den optimistischen Standpunkt ein, welchen ich vor meinen Untersuchungen auf unserm letzten Obstbautag in Saulgau in meinen dortigen, kurzen Bemerkungen einzunehmen mich geneigt fühlte — denn wir haben es ja nun nicht mit zwei auf nassem Moorboden entstandenen Sorten zu tun — so stehe ich andererseits doch auch heute nicht an, dem Versuch, Obstbau auf nassen Moor- und Torfböden auszuführen, das Wort zu reden, sei es nun, daß wir auch anderwärts in ähnlichen Verhältnissen unsere verschiedenen Obstsorten dortselbst direkt durchprobieren, oder sei es, daß wir

Digitized by Google

durch Umpfropfung und auch Zwischenveredlung, oder selbst durch Aussaat oder doch Anzucht von Unterlagenmaterial auf genannten Böden diese Versuche weiter auszuführen uns bemühen.

Gewinnen wir auch nichts weiter, als daß etwa die beiden Sorten: Weberlesapfel und Stöcklesbirn (Federseeapfel und Federseebirn möchte ich sie lieber nennen) auch anderwärts auf nassen Moor- und Torfböden die gleich guten Erträge liefern wie am Federsee, dann hätten wir eigentlich schon mehr gewonnen, als ich heute zu hoffen wage.

Also eines Versuches ist die Angelegenheit auf alle Fälle immerhin wert!

Zu beachten ist, darauf sei vornweg hingewiesen, bei allen anderweitigen Versuchen: die bestimmte Bodenart der dortigen Gegend und das weiche Wasser des Federsees!

Schelle-Tübingen.

Erfrorenes Obst.

An erfrorenem Obst war im letzten Herbst leider kein Mangel. Wer dachte auch im Oktober (20.) dran, daß eine Kälte eintreten könnte, die dem Obst an den Bäumen verderblich wäre? Und doch ist diese Kälte gekommen und hat verschiedene Tage angehalten; und die, welche den üblichen Rat befolgt hatten, daß man das Winterobst möglichst lang an den Bäumen lassen solle, sind diesmal übel dabei gefahren. Der Schaden ist da. Bei einer monatlich erscheinenden Zeitschrift war es ausgeschlossen, sofort durch einen Fachmann Rat erteilen zu lassen. Aber für künftige Fälle mag es gut sein, wenn wir das Gutachten eines solchen hier veröffentlichen, das Herr Professor Dr. Meißner-Weinsberg abgibt, indem er die Frage beantwortet, was mit solchem gefrorenem und erfrorenem Obst anzufangen sei.

Über die wissenschaftliche Erklärung des Gefrierens und Erfrierens (Württ. Wochbl. f. Landw. Nr. 44) müssen wir Raummangels halber weggehen. Nur soviel sei erwähnt: Der Gefrierpunkt liegt für Äpfel und Birnen bei Minus 1,4—1,9° C. Sie gefrieren aber erst bei einem noch niedrigeren Punkt, dem sogen. Überkältungspunkt, der bei Minus 3 bis 4° C. liegen kann, während die Temperatur der Umgebung Minus 7—9° C. beträgt

Überkältet man eine Birne auf Minus 3,25° C., so fängt die Birne an, zu gefrieren. Da aber bei der Eisbildung Wärme entsteht, so steigt plötzlich die Temperatur, d. h. sie steigt vom Erkältungspunkt auf den Gefrierpunkt, in dem angegebenen Beispiel von Minus 3,25 auf Minus 1,6°, und bei diesem Grade bleibt die Temperatur auf längere Zeit stehen. Das Erreichen des Überkältungspunktes führt bei einer großen Anzahl von Pflanzenteilen den Tod derselben nach sich, gleichgültig, ob das Auftauen schnell oder langsam geschieht.

Müller-Thurgau kommt zu dem Schlusse, daß das Erfrieren durch das Gefrieren selbst verursacht wird und während desselben stattfindet. Er betrachtet die Wasserentziehung während des Gefrierens als die Todesursache. Durch das Gefrieren wird nach Müller-Thurgau der Geschmack der Äpfel und Birnen nicht verändert. Erst nach dem Tode, d. h. nach dem Erfrieren treten jene Umsetzungen auf, welche zu Änderungen von Geruch, Geschmack, Farbe usw. der Früchte führen. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß durch weitergehende Konzentrationen der Zellsäfte die Möglichkeit für chemische Umsetzungen geschaffen wird.

Infolge dieser Umsetzungen in den erfrorenen Früchten erhalten diese eine andere Beschaffenheit als die gesunden, nicht erfrorenen. Der Tod der Zellen des Fruchtfleisches gibt sich dadurch kund, daß die weißschaligen Sorten in größerem oder geringerem Umfange braunfleckig werden, das Rot der rotschaligen Sorten sich dagegen dunkler färbt. Schneidet man erfrorene Äpfel oder Birnen, die wieder aufgetaut sind, durch, so sieht man, daß sich die Braunfärbung des Fruchtfleisches verschieden tief in das Innere der Früchte erstreckt. Mit anderen Worten: das Erfrieren der Früchte kann ein verschieden starkes sein und ist es auch. Es gibt manche Früchte, die nur einige Frostplatten, die braun gefärbt sind, besitzen, bei anderen Früchten ist die Zersetzung eine tiefgreifende. Charakteristisch für gefrorene und wieder aufgetaute Früchte ist es auch, daß sie ihre Festigkeit, die sie vor dem Erfrieren besaßen, verloren haben, so daß sie weich, mehlig, breiig sind. Hie und da beobachtet man auch, daß die Früchte

Digitized by Google

glasig aussehen. Nach dem Grade des Erfrierens, d. h. nach dem Grade ihrer Braunfärbung richtet es sich, ob die erfrorenen Früchte noch zur Mostbereitung benützt werden können. Denn es leuchtet ohne weiteres ein, daß solche Früchte, in denen die Umsetzungen, d. h. die Veränderungen des Geschmackes, Geruches und der Farbe schon wesentlich fortgeschritten sind, einen Most ergeben müssen, der in der Qualität nicht mit dem verglichen werden kann, der aus gesundem, nicht erfrorenem Obste hergestellt worden ist. In der Tat haben denn auch Versuche, welche 1907 mit erfrorenen Birnen angestellt wurden, die Ergebnisse gehabt, daß aus solchen stark erfrorenen Birnen hergestellter Most den Eindruck eines essigstichigen Mostes machte, obwohl die chemische Untersuchung zeigte, daß der Gehalt des Mostes an flüchtiger Säure noch nicht übermäßig hoch lag. Diese Moste waren also trotz aller verwendeten Sorgfalt, trotz Anwendung von Reinhefe im Geruch und Geschmack nicht fehlerfrei. Die Birnen waren damals in der Nacht vom 22./23. Dezember 1907 einer Temperatur von 13° C., in der Nacht vom 23./24. Dezember 1907 einer Temperatur von Minus 15° C. ausgesetzt. Letzten Spätherbst wurden Champagnerrenetten und Rosenäpfel, und zwar in der Nacht vom 23./24. Oktober, einer Temperatur von Minus 9,5° C. auf dem Rasenplatz vor der Versuchsanstalt ausgesetzt. Sie froren hart wie Steine. Diese Äpfel wurden dann am 24. und 25. Oktober 1908 im Keller bei einer Temperatur von + 11° C. wieder aufgetaut und untersucht. Es stellte sich dabei heraus, daß sie zwar die bekannten braunen Frostplatten besaßen, im Innern aber noch schön weiß aussahen. Eine Kostprobe des Obstsaftes aus diesen erfrorenen Äpfeln im Vergleich mit solchem Safte, der aus denselben Obstsorten in nicht erfrorenem Zustande gewonnen war, ergab keinen Unterschied. Auch die Öchslegrade waren in beiden Fällen vollständig gleich (60° nach Öchsle), so daß der aus ihnen hergestellte Most haltbar ist. Das Wichtigste ist dabei aber, daß die nicht stark erfrorenen Äpfel nach dem Auftauen sofort gemahlen und dann sofort abgekeltert wurden. In diesem Falle war die Gelegenheit, viele von den Umsetzungsprodukten der erfrorenen Äpfel aufzunehmen, nur eine geringe. Aus diesem Grunde empfehle ich, die aus nicht zu stark erfrorenem Obste hergestellte Maische nur zweimal abzupressen und die Trester anderweitig zu benützen, sei es zu Futter- oder zu Brennzwecken. Die erfrorenen und wieder aufgetauten Früchte werden wohl im allgemeinen nicht soviel Ausbeute geben wie die gesunden. Den Saft der zweimaligen Pressung wird man mit Wasser und Zucker versetzen, und zwar rechnet man auf 200 Liter reinen Saft etwa 100 Liter Wasser und 5 bis 6 Kilo Kristallzucker. Sehr empfehlenswert ist es, in diesem Falle Reinhefe anzuwenden, um eine möglichst schnell einsetzende Gärung und damit ein Fernhalten der atmosphärischen Luft vom Safte zu bewirken. Man rechnet auf 100 Liter Mischung (Saft, Wasser, Zucker) etwa 1/2 Liter Reinhefe, die von der Versuchsanstalt bezogen werden kann. Gefrorenes Obst hat natürlich seinen Wert als Tafelobst verloren.

Sollte das Mostobst zu stark gelitten haben, was man an der intensiven Braunfärbung und an dem Teigig- oder Weichwerden des Fruchtfleisches erkennt, sollte also eine zu starke Veränderung der Früchte im Geschmack, Geruch und der Farbe eingetreten sein, so kann man die Früchte mit Vorteil noch so verwerten, daß man sie einmaischt, die Maischen vergären läßt und dann brennt. Denn es ist anzunehmen — und das haben Versuche vom Jahre 1907 auf das deutlichste gezeigt —, daß Moste aus zu stark erfrorenen Birnen — und das gleiche gilt für Äpfel — einen fehlerhaften Beigeschmack erhalten.

Es erübrigt noch, ein Wort über das Auftauen der erfrorenen Äpfel und Birnen zu sagen. Durch die Tageszeitungen ging die Notiz, daß man das gefrorene Obst, solange es noch nicht aufgetaut ist, zur Wiedernutzbarmachung 5 bis 10 cm hoch mit kaltem Wasser übergießen soll. Man läßt dieses, so heißt es, sobald die Früchte eine Eishülle bekommen haben, abfließen, wischt die Eiskruste mit einem Tuch ab und trocknet die Früchte in einem mäßig warmen Zimmer. Diese Vorschrift beruht auf der irrigen Annahme, daß Pflanzen durch langsames Auftauen gerettet werden könnten. Man konnte nachweisen, daß bei gefrorenen Eiseräpfeln und Birnen (Späte von Toulouse) das Verbringen in Wasser von 0° durch-

Digitized by Google

aus kein Mittel ist, sie langsam aufzutauen. Denn der in Wasser von 0° getauchte Apfel gebrauchte zum vollständigen Auftauen 3 Stunden 40 Minuten, der Apfel in Luft von + 5,2 bis + 5,5° dagegen 6 Stunden 15 Minuten, also beinahe doppelt soviel Zeit. Bei der hohen Bedeutung dieser Tatsache, und da das Gegenteil allgemein als erwiesen erachtet wird, hat man noch weitere Versuche in dieser Richtung angestellt, und zwar mit demselben Ergebnisse. Darum ist die Vorschrift, wie sie sich in Tageszeitungen vorfindet, unrichtig und unnötig. Das gefrorene Obst wird man vielmehr in einem mäßig warmen Keller auftauen lassen und wird es dann so behandeln, wie es oben angegeben worden ist.

Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel.

Es war am 25. März v. J. morgens 7 Uhr, da sah ich an meinem Haus einen mit Obstbäumchen (Hochstämmen) vollbeladenen Wagen vorüberfahren. Das Thermometer zeigte noch 3 Grad unter Null; 1 Stunde früher war es sogar auf — 5 Grad gestanden. Die Bäume waren nicht zugedeckt, auch die Wurzeln nicht, geschweige eingepackt. In diesem Zustand mußten sie meiner Schätzung nach, wenn ich in der Herkunft nicht fehlrate, schon 2—3 Stunden unterwegs gewesen sein. Ich hielt Nachfrage, wo die Bäume wohl hinkommen würden. Man sagte mir, im Nachbarort sei Vieh- und Baummarkt. Es seien schon vier solcher Wagen durch den Ort gekommen.

Nun war ich doch begierig, zu erfahren, was da wohl abgesetzt wurde. Voraussichtlich gingen alle Wagen von jenem Marktflecken wieder denselben Weg zurück. Richtig gegen 12 Uhr kommt dasselbe Fuhrwerk, das ich beobachtet, wieder zurück, nahezu so voll wie zuvor. Wo blieben die andern? Die seien, sagten mir Leute, auf dem Markt um 20 Pfg. pro Stück verkauft worden — wohlverstanden Hochstämme!

Und wo werden wohl die übrigen, unverkauften noch abgesetzt worden sein? dachte ich. Morgen ist Wochen- und Baummarkt in der Stadt. Da werden die Dinger wohl noch bei uns losgeschlagen werden, und es werden wieder deine eigenen Leute mit beglückt werden. Denn auf den Wochenmarkt geht bei uns keiner, ohne nicht auch einen Baum mitzunehmen. Man fragt dabei wohl auch nach Sorten, aber wie es mit den Sorten gehalten wird, das kennt man ja. Man sieht namentlich auf den „Fuß", aber ob die Wurzeln erfroren oder ausgetrocknet sind, danach sieht man nicht. In der Hauptsache sieht man eben auf den Preis, nämlich, ob's recht wenig kostet.

Übrigens glaube ich, daß mein Ort und unser Bezirk mit dieser Ware doch nicht beglückt worden ist, denn in der Hauptstadt des Nachbarbezirks, die nur 2 Stunden von uns entfernt ist, war am gleichen Tag auch Markt, und wie ich selbigen Nachmittag geschäftehalber dorthin kam, sah ich auf einem öffentlichen Platz in der schönsten Sonnenglut (Ende März war es ja über Tag sehr warm) einen Wagen noch vollbeladen mit Hochstämmen, der dem andern, den ich in der Morgenfrühe hatte an meinem Haus vorbeifahren sehen, verzweifelt ähnlich sah.

Bäume stunden-, ja tagelang unterwegs mit bloßen Wurzeln, dem Frost in der Nacht, der Hitze bei Tag ausgesetzt — und so von Ort zu Ort geschleppt — das ist doch ein netter Betrieb!

Wo nur die Leute alle herkommen, die noch so dumm sind und auf einen solchen Handel hereinfallen!

O. G. R.

Amerikanisches „Mulchen".

In Nordamerika (Newyork und Ohio) hält man merkwürdigerweise das Lüften und Umgraben des Bodens nicht für zuträglich für die Apfelkultur. Es wird behauptet, daß durch die Kultivierung der Boden ärmer an Humus werde und die organische Substanz rasch verschwinde.*) Es wird nun in den Wiesenbaumgütern, die nur für Obstbau angelegt sind, das Gras nicht geheut und entfernt, sondern man legt es Jahr für Jahr nach dem öfters vorgenommenen Schnitt einfach um die Apfelbäume, und hier erzeugt dann diese verfaulende Masse einen ausgezeichneten, sich stets erneuernden und vermehrenden Humus, der dem Apfelbaum offenbar ganz außerordentlich zu-

*) Dort zu Land, bei uns jedenfalls nicht.

Digitized by Google

sagt. Denn die Bäume, an denen außer Bespritzung und Auslichtung weiter nichts geschieht, bringen — und das ist eine Erfahrung von jetzt 20 Jahren — nach Menge und Güte ganz ausgezeichnete Ernten. Zu erklären wäre das dadurch: 1. diese Decke hält die Wasserverdunstung zurück und den Boden stets feucht; 2. sie gibt andauernd Pflanzennahrung; 3. sie vermehrt ständig den Humus. Diese Humusdecke nennt man „Mulch" und die Methode demnach die Mulchmethode. Vergl. Prakt. Ratg. Nr. 12. — Bei unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo der Grasertrag zuerst kommt und dann erst die Rücksicht auf die Obstbäume, ist natürlich mit dieser Methode einstweilen oder überhaupt nicht viel anzufangen. Aber die Sache ist interessant und kann in kleineren Anlagen bequem erprobt werden. Die Amerikaner wenden diese Methode auf hügeligem Gelände, das ganz billig zu haben ist, an und haben die Erfahrung gemacht, daß bei dieser Kultur den Bäumen auch bei starken Regengüssen kein Boden abgeschwemmt wird und verloren geht. Daß man von Zeit zu Zeit mit einer Düngung vermittelst Kali und Phosphor nachkommen muß, versteht sich wohl von selber. Sonst im allgemeinen sind wir noch nicht geneigt, auf die Vorteile der Bodenlüftung für den Obstbau zu verzichten. Die Erfahrung spricht bei uns doch zu laut und zu unwiderleglich dafür.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier am 12. Dezember 1908.

Abends 8 Uhr in der Bürgerhalle in Stuttgart.

Trotz des eingetretenen längst erhofften Regenwetters war der Besuch ein überaus erfreulicher. Das Programm beschränkte sich diesesmal außer einem guten Konzert durch einen Teil der Kapelle Stoy auf eine Theateraufführung deren Inszenierung Herr Herm. Förtsch in bewährter Weise übernommen hatte, so daß die Versammlung in angenehmster Weise unterhalten wurde und die Mitwirkenden reichen Beifall ernteten. Besonders sei auf einige Instrumentalsolo der Kapelle Stoy gedacht, welche meisterhaft ausgeführt wurden. Der Vereinsvorstand, Gemeinderat Fischer, begrüßte die Festversammlung in poesievoller herzlicher Weise. Eine Gratisverlosung einer hübschen Anzahl mit schönstem Obst gefüllter Körbchen (wozu unser Ausschußmitglied Fabrikant Albert Herz wieder einen großen Korb sehr schöne Tafelbirnen gestiftet hatte) unter den anwesenden Mitgliedern brachte vielen eine kleine Freude. Eine flottbesuchte Tanzunterhaltung beschloß die in jeder Beziehung gelungene Feier. Hg.

Neu gegründeter Verein.

Bezirks-Obstbauverein Calw, Sektion des dortigen landwirtschaftlichen Bezirksvereins.

Prämiierungen.

Dem Oberamtsbaumwart Moreau in Oberdorf a Ipf und dem Baumwart Karl Feldmaier in Pflaumloch wurde für Verdienste um die Hebung des Obstbaues in ihrem Bezirk das Diplom des Württ. Obstbauvereins verliehen.

III. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch 1909, Stuttgart, Verlag Julius Hoffmann.

Die Hausfrau, die einmal dieses ausgezeichnete Hausbuch benützt hat, wird ihm stets treu bleiben. Und der Hausherr? Er kann nichts Gescheiteres tun, als der Gattin zu dem anderen hin noch als notwendige Ergänzung Hoffmanns Haushaltungsbuch auf den Weihnachtstisch legen.

Im Verlag der K. Hofbuchdruckerei Ungeheuer & Ulmer in Ludwigsburg ist wieder erschienen **Der Illustrierte Taschenkalender 1909** für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell b. Eßlingen. Preis 60 Pfg.

Der alte kleine Freund in rotem Rock mit dem reichen Inhalt und der praktischen Einteilung.

Digitized by Google

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je Mk. 12.—. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Über den fünften Band von „Meyers Kleinem Konversations-Lexikon" (Nordkap bis Schönbein), läßt sich des Lobenswerten genug sagen. Vor allem fällt, ehe man dazu kommt, sich in den Text zu vertiefen, das glanzvolle Tafel- und Beilagenmaterial in die Augen, und bei näherer Prüfung erfreut nicht nur die Tadellosigkeit und Exaktheit der Ausführung, sondern auch der gebotene Inhalt. Dies gilt besonders von farbigen Tafeln, wie z. B. „Schädlinge", die eine vorzügliche Zusammenstellung aufweist, von „Pflanzenkrankheiten", die unter anderm auch die neu entdeckte Kartoffel-Blattrollkrankheit musterhaft darstellt, von den prächtigen, zum Anbeißen verlockenden „Obstsorten", von den „duftenden" „Orchideen", von der „Orientalischen Fauna", von den naturgetreu wiedergegebenen „Raubvögeln" eines Malers wie Specht und von vielem andern noch. Eine liebevolle Behandlung haben die Tafeln unsrer gerade in diesem Band vereinten wichtigen Haustiere gefunden: „Pferd", „Rind" und „Schaf", sowohl in zoologischer Hinsicht als auch in bezug auf die jedem Landwirt ans Herz gewachsene Rassenzucht. Hier kommt kein Wissenszweig zu kurz, sei es, welcher es wolle, denn mit gleichem Eingehen und Verständnis erschließt sich in klarer, knapper Form der Forschung und Weisheit Born überall. Dem letzten Bande dieses wahrhaften Hausschatzes für jede Familie sehen wir mit Erwartung entgegen. Gerade auch für den Obstbau bietet dieser Bd. 5 viel Wertvolles und Interessantes. Die prachtvollen Tafeln sind schon erwähnt. Auf ihnen treten uns z. B. der Weiße Winterkalvill, der Kaiser Alexander, die Wintergoldparmäne, die edelsten Birnen, Zwetschen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen wie leibhaftig entgegen. Dann eine vortreffliche Tafel mit Beerenobst usw. Der Text zum Artikel „Obstbau, Technisches, Geschichtliches und Wissenschaftliches" umfassend, könnte nicht kürzer, aber auch nicht klarer sein. Auch die Tafel der Obst- und Gartenschädlinge ist tadellos. So kommt man auch bei diesem Band auf seine Rechnung — jeder, was er auch treiben und bevorzugen mag! Der „Sechsbänder Meyer" gehört auf jeden Bücherschrank.

Heim und Herd von Walter Gisevius. Ein neuer Weg zur Schaffung ländlicher Heimstätten. Einiges über Obst- und Gartenbau, sowie über Kleintierzucht und Bodenreform (mit vielen Illustrationen und Bauplänen für Einfamilienhäuser). Verlag des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, Johannesstr. 10. Preis solide geheftet Mk. 1.50, gebunden Mk. 2.—.

Wir finden in dem Buche manche Anregung. Auf dem Gebiete des Wohnungsbaues treten die Pläne für billige Einfamilienhäuser von Architekt Werner hervor. In scharfen Zügen werden die Licht- und Schattenseiten des Großstadtlebens erörtert, sowie die Vorteile, welche dagegen der Besitz eines eigenen Heims außerhalb der Stadt jedermann bietet. Die Arbeit in Garten und Feld wird als die beste und billigste Kur zur Bekämpfung der vielen modernen Krankheiten, besonders der Lungentuberkulose empfohlen. Eingehend wird auch über die Bildung und den Ausbau einfacher Heimstätten-Genossenschaften, sowie über deren Finanzierung gesprochen. Ein weiterer Teil des Buches behandelt ausführlicher die Kultur des Beerenobstes und einiger anderer nützlicher Kulturgewächse, der folgende Teil den intensiven Gemüsebau; alles mit besonderer Berücksichtigung des genossenschaftlichen Kleinbetriebes auf den geplanten neuen Heimstätten im Neckartale. Es sei bemerkt, daß der Reinerlös dem gemeinnützigen Zwecke der Heimstättesache dienen soll.

Praktische Winke zum rentablen Beerenobst und Gemüsebau. Von Emil Gienapp-Hamburg. „Ceres", Landwirtschaftlicher Verlag, Berlin-Groß-Lichterfelde W. und Leipzig. Preis 60 Pfg.

Behandelt Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Hollunder, Tomaten, Rhabarber. Die Rentabilitätsfrage ist

Digitized by Google

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr, als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:
Prof. Dr. Götting, **Obstbau,** 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen ꝛc. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

Digitized by Google

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite. Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Ansäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz bringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen ꝛc. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Digitized by Google

sagt. Denn die Bäume, an denen außer Bespritzung und Auslichtung weiter nichts geschieht, bringen — und das ist eine Erfahrung von jetzt 20 Jahren — nach Menge und Güte ganz ausgezeichnete Ernten. Zu erklären wäre das dadurch: 1. diese Decke hält die Wasserverdunstung zurück und den Boden stets feucht; 2. sie gibt andauernd Pflanzennahrung; 3. sie vermehrt ständig den Humus. Diese Humusdecke nennt man „Mulch" und die Methode demnach die Mulchmethode. Vergl. Prakt. Ratg. Nr. 12. — Bei unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo der Grasertrag zuerst kommt und dann erst die Rücksicht auf die Obstbäume, ist natürlich mit dieser Methode einstweilen oder überhaupt nicht viel anzufangen. Aber die Sache ist interessant und kann in kleineren Anlagen bequem erprobt werden. Die Amerikaner wenden diese Methode auf hügeligem Gelände, das ganz billig zu haben ist, an und haben die Erfahrung gemacht, daß bei dieser Kultur den Bäumen auch bei starken Regengüssen kein Boden abgeschwemmt wird und verloren geht. Daß man von Zeit zu Zeit mit einer Düngung vermittelst Kali und Phosphor nachkommen muß, versteht sich wohl von selber. Sonst im allgemeinen sind wir noch nicht geneigt, auf die Vorteile der Bodenlüftung für den Obstbau zu verzichten. Die Erfahrung spricht bei uns doch zu laut und zu unwiderleglich dafür.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier am 12. Dezember 1908.

Abends 8 Uhr in der Bürgerhalle in Stuttgart.

Trotz des eingetretenen längst erhofften Regenwetters war der Besuch ein überaus erfreulicher. Das Programm beschränkte sich diesesmal außer einem guten Konzert durch einen Teil der Kapelle Stoy auf eine Theateraufführung deren Inszenierung Herr Herm. Förtsch in bewährter Weise übernommen hatte, so daß die Versammlung in angenehmster Weise unterhalten wurde und die Mitwirkenden reichen Beifall ernteten. Besonders sei auf einige Instrumentalsolo der Kapelle Stoy gedacht, welche meisterhaft ausgeführt wurden. Der Vereinsvorstand, Gemeinderat Fischer, begrüßte die Festversammlung in poesievoller herzlicher Weise. Eine Gratisverlosung einer hübschen Anzahl mit schönstem Obst gefüllter Körbchen (wozu unser Ausschußmitglied Fabrikant Albert Herz wieder einen großen Korb sehr schöne Tafelbirnen gestiftet hatte) unter den anwesenden Mitgliedern brachte vielen eine kleine Freude. Eine flottbesuchte Tanzunterhaltung beschloß die in jeder Beziehung gelungene Feier. Hg.

Neu gegründeter Verein.

Bezirks-Obstbauverein Calw, Sektion des dortigen landwirtschaftlichen Bezirksvereins.

Prämiierungen.

Dem Oberamtsbaumwart Moreau in Oberdorf a. Ipf und dem Baumwart Karl Feldmaier in Pflaumloch wurde für Verdienste um die Hebung des Obstbaues in ihrem Bezirk das Diplom des Württ. Obstbauvereins verliehen.

III. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch 1909, Stuttgart, Verlag Julius Hoffmann.

Die Hausfrau, die einmal dieses ausgezeichnete Hausbuch benützt hat, wird ihm stets treu bleiben. Und der Hausherr? Er kann nichts Gescheiteres tun, als der Gattin zu dem anderen hin noch als notwendige Ergänzung Hoffmanns Haushaltungsbuch auf den Weihnachtstisch legen.

Im Verlag der K. Hofbuchdruckerei Ungeheuer & Ulmer in Ludwigsburg ist wieder erschienen **Der Illustrierte Taschenkalender 1909** für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell b. Eßlingen. Preis 60 Pfg.

Der alte kleine Freund in rotem Rock mit dem reichen Inhalt und der praktischen Einteilung.

Digitized by Google

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je Mk. 12.—. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Über den fünften Band von „Meyers Kleinem Konversations-Lexikon" (Nordkap bis Schönbein), läßt sich des Lobenswerten genug sagen. Vor allem fällt, ehe man dazu kommt, sich in den Text zu vertiefen, das glanzvolle Tafel- und Beilagenmaterial in die Augen, und bei näherer Prüfung erfreut nicht nur die Tadellosigkeit und Exaktheit der Ausführung, sondern auch der gebotene Inhalt. Dies gilt besonders von farbigen Tafeln, wie z. B. „Schädlinge", die eine vorzügliche Zusammenstellung aufweist, von „Pflanzenkrankheiten", die unter anderm auch die neu entdeckte Kartoffel-Blattrollkrankheit musterhaft darstellt, von den prächtigen, zum Anbeißen verlockenden „Obstsorten", von den „duftenden" „Orchideen", von der „Orientalischen Fauna", von den naturgetreu wiedergegebenen „Raubvögeln" eines Malers wie Specht und von vielem andern noch. Eine liebevolle Behandlung haben die Tafeln unsrer gerade in diesem Band vereinten wichtigen Haustiere gefunden: „Pferd", „Rind" und „Schaf", sowohl in zoologischer Hinsicht als auch in bezug auf die jedem Landwirt ans Herz gewachsene Rassenzucht. Hier kommt kein Wissenszweig zu kurz, sei es, welcher es wolle, denn mit gleichem Eingehen und Verständnis erschließt sich in klarer, knapper Form der Forschung und Weisheit Born überall. Dem letzten Bande dieses wahrhaften Hausschatzes für jede Familie sehen wir mit Erwartung entgegen. Gerade auch für den Obstbau bietet dieser Bd. 5 viel Wertvolles und Interessantes. Die prachtvollen Tafeln sind schon erwähnt. Auf ihnen treten uns z. B. der Weiße Winterkalvill, der Kaiser Alexander, die Wintergoldparmäne, die edelsten Birnen, Zwetschen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen wie leibhaftig entgegen. Dann eine vortreffliche Tafel mit Beerenobst usw. Der Text zum Artikel „Obstbau, Technisches, Geschichtliches und Wissenschaftliches" umfassend, könnte nicht kürzer, aber auch nicht klarer sein. Auch die Tafel der Obst- und Gartenschädlinge ist tadellos. So kommt man auch bei diesem Band auf seine Rechnung — jeder, was er auch treiben und bevorzugen mag! Der „Sechsbänder Meyer" gehört auf jeden Bücherschrank.

Heim und Herd von Walter Gisevius. Ein neuer Weg zur Schaffung ländlicher Heimstätten. Einiges über Obst- und Gartenbau, sowie über Kleintierzucht und Bodenreform (mit vielen Illustrationen und Bauplänen für Einfamilienhäuser). Verlag des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, Johannesstr. 10. Preis solide geheftet Mk. 1.50, gebunden Mk. 2.—.

Wir finden in dem Buche manche Anregung. Auf dem Gebiete des Wohnungsbaues treten die Pläne für billige Einfamilienhäuser von Architekt Werner hervor. In scharfen Zügen werden die Licht- und Schattenseiten des Großstadtlebens erörtert, sowie die Vorteile, welche dagegen der Besitz eines eigenen Heims außerhalb der Stadt jedermann bietet. Die Arbeit in Garten und Feld wird als die beste und billigste Kur zur Bekämpfung der vielen modernen Krankheiten, besonders der Lungentuberkulose empfohlen. Eingehend wird auch über die Bildung und den Ausbau einfacher Heimstätten-Genossenschaften, sowie über deren Finanzierung gesprochen. Ein weiterer Teil des Buches behandelt ausführlicher die Kultur des Beerenobstes und einiger anderer nützlicher Kulturgewächse, der folgende Teil den intensiven Gemüsebau; alles mit besonderer Berücksichtigung des genossenschaftlichen Kleinbetriebes auf den geplanten neuen Heimstätten im Neckartale. Es sei bemerkt, daß der Reinerlös dem gemeinnützigen Zwecke der Heimstättesache dienen soll.

Praktische Winke zum rentablen Beerenobst und Gemüsebau. Von Emil Gienapp-Hamburg. „Ceres", Landwirtschaftlicher Verlag, Berlin-Groß-Lichterfelde W. und Leipzig. Preis 60 Pfg.

Behandelt Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Hollunder, Tomaten, Rhabarber. Die Rentabilitätsfrage ist

Digitized by Google

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr, als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:
Prof. Dr. Götting, **Obstbau**, 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen ꝛc. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

Digitized by Google

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Aussäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz bringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen 2c. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Digitized by Google

Ein neuer Feind geht um für das Beerenobst: der amerikanische Stachelbeermeltau. Auch in Württemberg ist er schon aufgetaucht, weshalb zu beherzigen die Mahnung der Kgl. Hohenheimer Anstalt für Pflanzenschutz: verlanget bei dem bevorstehenden Einkauf von Stachel- und Johannisbeersträuchern und -Hochstämmen vom Verkäufer die ausdrückliche Erklärung, daß die Pflanzen aus einem seuchenfreien Garten stammen, und daß er sich verpflichtet, für allen entstehenden Schaden Ersatz zu leisten, wenn die Krankheit an den von ihm bezogenen Sträuchern im Laufe des nächsten Jahres zum Ausbruch kommen sollte! Sache der Baumschulbesitzer, Gärtner 2c. wird es sein, sich über die Seuchenfreiheit ihrer Baumschulen Gewißheit zu verschaffen, was sowohl durch eigene Untersuchung wie auch durch eine Besichtigung von seiten der Beamten der Anstalt für Pflanzenschutz geschehen kann. Zur Bekämpfung der bereits vorhandenen Krankheit sind folgende Maßregeln zu empfehlen. Die Krankheit erkennt man leicht daran, daß an den jungen Trieben und an den Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später rostbrauner bis graubrauner, dicker, filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe und schließlich das Eingehen des ganzen Strauches herbeiführt. Handelt es sich um einen einzelnen eingeschleppten Fall oder um Auftreten der Seuche in beschränktem Umfange, so ist es am besten, die kranken und die ihnen benachbarten gesunden Ribessträucher auszugraben und sofort an Ort und Stelle zu verbrennen. Denn Feuer ist und bleibt das beste Desinfektionsmittel. Darauf wird der Boden gut mit Ätzkalk bestreut und umgegraben. Hat jedoch die Krankheit schon weiter um sich gegriffen, so wird die Anstalt für Pflanzenschutz ein Heilungsverfahren — ohne Vernichtung der Sträucher — einleiten, das sich in Schweden und Dänemark bereits bewährt hat. In jedem Falle ist dringend anzuraten, von dem Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues alsbald der Anstalt für Pflanzenschutz — unter Beifügung kranker Zweige in verschlossenem Paket — Mitteilung zu machen, damit sie die nach Lage der Sache am besten geeigneten Schutzmaßregeln bestimmt. Hoffentlich gelingt es, die in Deutschland immer weiter vordringende Seuche bei uns zu unterdrücken oder wenigstens in erträglichen Schranken zu halten. — Nützlinge im Obstgarten: im Herbst und Winter die Hühner, überhaupt das Geflügel — eine schwere Menge Ungeziefers wird hierdurch vertilgt. Ferner natürlich die Meisen und Konsorten — füttert bei Schnee und Eis die Vögel!

VI. Brief- und Fragekasten.

Auf die **Anfrage** betr. Transparente de Croncels: Transp. de C. (sprich: Transparant de Kronsell), Rosenapfel von Cr., Eisapfel von Cr., Durchsichtiger von Cr., ist alles dieselbe vortreffliche Obstsorte, von der Gaucher schreibt: „Unter den September—Oktober reifenden Apfelsorten ist mir keine bekannt, welche so ergiebig, ebenso schön und ebensogut wäre als diese.“ Der Apfel wurde im Jahr 1872 von den Gebr. Baltet in Troyes (Frankreich, an der Seine, Hauptstadt der Champagne) in den Handel gebracht.

Frage. Ein hiesiger Einwohner, der eine Dienstwohnung inne hat, ließ ein größeres Quantum gebrochenes Obst in den Keller verbringen. Nun ist auf Anordnung der vorgesetzten Dienstbehörde ein neuer Verschlag angebracht worden und wurde dieser von dem Handwerksmann auf Weisung des Werkmeisters mit Karbolineum angestrichen. Der dem Karbolineum anhaftende Geruch teilt sich nun dem Obst mit. Kann hiegegen nichts getan werden und kann der bauleitende Werkmeister zum Ersatz des Verlustes herangezogen werden? R. in Sch.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? N. W. B.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Ist es richtig, daß Luzerne sich nicht mit Obstbau verträgt?

Digitized by Google

Antwort. Wenn etwas richtig ist, so ist es dies. Der Einfluß der Luzerne auf junge Obstbäume ist von der schlimmsten Art; es ist aber auch Tatsache, daß auch ältere Bäume von dieser Kleeart schwer zu leiden haben und solange nur wenige oder gar keine Erträge geben, als die Luzerne den Boden nahezu ausschließlich für sich in Anspruch nimmt und das Wasser nicht zu den Baumwurzeln gelangen läßt.

Frage. Können Rebhühner Schaden im Garten machen, z. B. durch Abpicken der Knospen an Johannis- und Stachelbeeren, was schon beobachtet worden sein soll?

Antwort. Nun ja, im bittersten Hunger mag's sein, daß die Rebhühner an die Knospen des Beerenobstes gehen, vielleicht auch an den Rosen sich zu schaffen machen (Rinde 2c). Aber das ist Ausnahme und kommt nur dann vor, wenn nach starkem Schneefall und nach Tauwetter ein Festgefrieren der Schneedecke erfolgt, so daß ein Aufsuchen von Nahrung am Boden und Scharren danach nicht mehr möglich ist. Die in die Gärten kommenden Ketten der Rebhühner kämpfen dann, zumal wenn sie keinen Krauskohl finden, mit dem Hungertod. Nichts leichter, als sich gegen solchen Schaden zu schützen: wo man Rebhühner im Winter erwartet, streut man barmherzig und klug zugleich auf bestimmte Plätze bei trockenem Frost, namentlich bei gefrorenem Schnee, Abfälle von Kohlblättern, Sämereiabfall aus der Getreidereinigung usw., oder wenn man etwas besonderes tun will: man legt eine ungedroschene Gersten- oder Hafergarbe aus. Das Opfer, das nicht den Jagdbesitzern, sondern den armen Tieren gebracht ist, wird sich verzinsen. Es ist ja kein Zweifel, daß die Rebhühner eher Garten- und Feldnützlinge sind als -schädlinge. Es sollten darum, jedenfalls im allgemeinen landwirtschaftlichen Interesse, immer mehr Maßregeln getroffen werden, um diesen netten Tieren während des Winters eine Zuflucht zu gewähren. Kleine Dickichte, sogenannte Remisen, sollten in allen Fluren angelegt und unterhalten werden. Für den Nutzen des Rebhuhns für die Landwirtschaft sei folgendes Beispiel angeführt Bei einer Rebhühnerjagd in einem Krautfeld wurde ein Rebhuhn derartig geschossen, daß durch ein Streifschrot auch der tüchtig angefüllte Kropf aufgerissen wurde, aus dem sogleich fünf ganz ausgewachsene Kohlraupen mit zahlreichen verschiedenen Unkrautsamen hervorquollen. Wenn man nun ein Hühnervolk von nur 15 Stück annimmt, so läßt sich leicht berechnen, daß diese Tiere bei ihrem ziemlichen Futterverbrauch — nur die Hälfte ihrer Nahrung in Würmern angenommen — mehrere Kraut- und Rübenfelder wurmfrei erhalten können, oder die Arbeit von mehreren Menschen beim Abwurmen durch Wochen verrichten helfen, der sehr bedeutenden Unkrautsamen-Vertilgung gar nicht zu gedenken. Die wenigen Körner Weizen oder Hafer, die die Feldhühner dabei mitnehmen, können gar nicht in Betracht kommen, da sie meist doch nur obenauf liegengebliebene Samenkörner, die doch nicht zum Keimen kommen, auflesen oder eine Nachlese auf den Stoppelfeldern halten, dagegen nie aufrechtstehende Ähren angreifen, was neben Kirschendiebstahl ein Monopol des Sperlings ist. Feinde des Rebhuhnes sind die Leute, welche die aufgefundenen Nester aus Selbstsucht oder Unverstand, oft auch aus Bosheit gegen den Jagdpächter ausplündern und bei strengem Winter außerdem oft das letzte Hühnervolk in der Nähe der Gehöfte durch Schlingen und Netze vernichten. Schutz dem Rebhuhn! Nicht nur der richtige Jäger, sondern auch der denkende Landwirt sollte hierzu das Seinige tun, denn beim Rebhuhn treffen die Interessen des Landwirts und Jägers zusammen, was bekanntlich nicht immer der Fall ist, wenn wir nur an den Hasen im Obstgarten denken!

VII. Kleine Mitteilungen.

Die **mährischen** „Blätter für Obst-, Wein- und Gartenbau" brachten in Nr. 14, 1908 folgende unsern Verein betr. Notiz von der Ausstellung der deutschen landw. Gesellschaft: „Außer der königl. landwirtschaftlichen Anstalt Hohenheim, die eine reichhaltige Sammlung Daueräpfel dargebracht hat, ist das Frischobst, zwar nicht in allumfassender Weise, aber doch den Zeitumständen ent-

Digitized by Google

sprechend, vertreten in der eigenen Halle des württembergischen Obstbauvereines. Diese großzügige Vereinigung, die im schönen Schwabenlande alles um sich schart, was dem Obstbau nützen und dienen will, hat auch hier eine Reihe Privater und Gemeinden versammelt. Und die Völker aus Schwaben brachten an Kirschen, Erdbeeren (Preßlinge nennt sie der Eingeborene), Stachel-, Johannisbeeren, was an guten Sorten gerade zu haben war. Auch Frühgemüse stellte sich, zu einer Pyramide aufgebaut, ein. Der Verein selbst steuerte durch eine Reihe von Körben mit überwinterten Äpfeln und Birnen bei, stellte durch seine Vermittlungsstelle deren Mustergefäße aus und brachte allerlei Treffliches aus seinen Schriften, unter denen die Jubiläumsschrift „Das württembergische Obstbuch" sich stets als eine Tat auf dem Gebiete volkstümlicher Fachliteratur des Obstbaues bewähren wird."

Nutzen des Kaminrußes. Es ist schon des öfteren empfohlen worden, den Kaminruß im Garten unterzubringen, da er äußerst vorteilhaft auf das Gedeihen der Pflanzen einwirkt, indem er nicht nur den Boden lockert, sondern ihm auch direkt Nahrungsstoffe und zwar die so wichtigen und teueren stickstoffhaltigen Substanzen, ich meine speziell Ammonsulfat oder schwefelsaures Ammoniak, zuführt. Zahlen, bekanntermaßen, reden und beweisen! Ammonsulfat kommt im Kaminruß, wie er sich in gewöhnlichen Hauskaminen mit Steinkohlenfeuerung ansammelt, im Durchschnitt zu 12,9 % vor. Es ist dies das Resultat der chemischen Analyse von Rußproben, die in Hamburg von Kamininspektoren jüngst aufgenommen wurden. Demnach betrüge die Menge des alljährlich mit dem Ruß in Hamburg entfernten Ammonsulfates, wenn der Ruß 4 000 000 kg ausmacht und nur 10 % Ammonsulfat enthält, rund 4000 Doppelzentner, ist gleich 400 000 kg. Bei dem Preise von 50 Mk. pro Doppelzentner hätte diese neue Stickstoffquelle einen Wert von $50 \times 4000 = 200\,000$ Mk. Diese Zahlen zeigen zur Genüge, daß ein jeder den Kaminruß wegen seines hohen wirtschaftlichen Wertes hochschätzen und entsprechend behandeln soll.

(Luxemburger Obstbaufreund.)

„Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen." Im Herbst 1907 hat der auch als Poet bekannt gewordene westfälische Pfarrer Wilhelm Wilms einen Vortrag über „Die Obstbäume an unseren Kreisstraßen" gehalten, den er jetzt mit dem auffälligen Untertitel „Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen" im „Westfäl. Anz." veröffentlicht. Wilms klagt darin über die „Verwüstung" — wörtlich — der Obstbäume an den öffentlichen Straßen der Kreise Paderborn und Höxter durch Ulanenlanzen: „Namentlich in letzterem Kreise habe ich geradezu Greuel der Verwüstung gesehen. Nicht nur armdicke, nein, stellenweise schenkeldicke Zweige waren abgehauen oder abgesägt. Das unreife Obst bedeckte zentnerweise die Landstraßen. Als ich mich nach der Ursache dieser wunderbaren Manipulationen erkundigte, da erfuhr ich, daß das geschehe, damit die preußischen Ulanenlanzen, mit denen ja jetzt die gesamte Kavallerie ausgerüstet ist, freien Spielraum hätten. Ich bin ja nun ein guter preußischer Untertan und ein begeisterter Freund unserer herrlichen deutschen Armee, aber das kann ich vorläufig doch noch nicht recht begreifen, daß auf Straßen, wo zwei vollbeladene Fuder Heu oder Stroh nebeneinander herfahren können, daß da nicht Platz und Spielraum genug wäre für die Lanzen unserer wackeren Reiter. Und dann, denke ich mir, werden große Kavallerie-Attacken in der Regel doch nicht auf Kreisstraßen geritten!" Pfarrer Wilms ist nicht gegen die Entfernung dünner schlenkernder Zweige, wie es wohl auch die „Verordnung von oben" gemeint habe, denn: „Ich kann mir nicht denken, daß das Verwüstungswerk, welches in den letzten Wochen an unseren Provinzial- und Kreisstraßen stattgefunden hat, im Sinne unserer hohen Behörden geschehen ist. Höchstwahrscheinlich ist auch diesmal, wie so oft, der Übereifer untergeordneter Behörden die Ursache gewesen, daß die Provinz Westfalen oder die einzelnen Kreise durch pure Unvernunft einen Schaden erlitten haben, den ich auf mehr als 100 000 Mark einschätze. Und dieses angeblich lediglich aus dem Grunde, weil die preußischen Ulanenlanzen auf den öffentlichen Straßen nicht hinreichenden Spielraum haben würden." 100 000 Mk. Schaden, etwas gar viel, vielleicht zu viel geschätzt. Aber daß die Sache bezw. die „Ulanenlanze" einen Haken hat, namentlich wenn sie in bürokratische Hände gerät, das scheint uns doch zweifellos zu sein.

Das fruchtbarste Weingut Frankreichs und Italiens, vielleicht ganz Europas, dürfte sich im Besitz eines Grafen Gazzola in Italien befinden, dessen Pächter Guazzini die Rebe in einem ganz eigenartigen Verfahren zu einer fast unglaublichen Fruchtbarkeit treibt. Ein französischer Weinzüchter berichtet darüber: Ein Weingut wie das oben erwähnte hat man in Frankreich noch nicht gesehen; das Gut ist nur 1 Hektar groß und hat kaum 400 Weinstöcke, aber viele Rebzweige haben eine Länge von mehr als 10 Metern und sind mit 850—950 Gramm schweren Trauben voll behangen, einige Stämme bedecken die Erdoberfläche bis zu einer Ausdehnung von 40 Geviertmeter. Es ist die Ansicht Guazzini's, daß man die Rebe hier ganz gegen die Gesetze der Natur anpflanze, indem man ihr das Erdreich

Digitized by Google

zumesse, ihr sprunghaftes Wachstum durch zu kurze Verschneidung hemme. Der Besitzer gibt sich auch im ersten Jahr mit dem Weinstock gar keine Mühe, im zweiten Jahr beschneidet er im März, indem er besonders kräftige und gesunde Ranken, die er auf ein Drittel ihrer Länge kürzt, verschont. Im dritten Jahr entfernt er das schwächere Holz, kürzt die zwei Hauptranken auf die Hälfte ihrer Länge und vernichtet die Beeren beim ersten Erscheinen. Auch im vierten Jahre vernichtet er diese und führt dann nur Reben mit je zwei mächtigen Ranken, denen er alle tragenden Zweige, auf drei Augen verschnitten, läßt. Als Dungmittel verwendet er auf diesem Hektar im Herbst 800 Kilo Superphosphat und im März 300 Kilo Nitrat (salpetersaures Salz). Die 400 Weinstöcke sind von riesiger Größe; es gibt unter ihnen 5jährige, die man für 20jährige halten möchte, so groß und kräftig sind sie. Guazzini übernahm das Gut 1895 mit 10000 Weinstöcken, die 20 Hektoliter Wein lieferten. Er vernichtete sogleich die Hälfte und wandte seine Züchtungsreform auf die übrigen an, von denen er nach und nach die fehlerhaften beseitigen ließ. Das Bild der erzielten erstaunlichen Erträge ist: 1896 lieferten auf dem Hektar 5317 Stöcke 77 Hektoliter Wein, 1897 4545 Stöcke 103 Hektoliter, 1898 2147 Stöcke 169 Hektoliter, 1899 1435 Stöcke 209 Hektoliter, 1901 1059 Stöcke 236 Hektoliter, 1904 390 Stöcke 243 Hektoliter, 1906 390 Stöcke 250 Hektoliter, 1907 390 Stöcke 311 Hektoliter. Im letzten Jahre erntete Guazzini auf einem abgesonderten Stück des Gutes von 12jähriger Kultur 2165 Trauben im Gesamtgewicht von 652 Kilo, die 452 Liter Wein lieferten; der Ertrag des Gutes hat sich um das 15fache gesteigert. Die Regierung verlieh dem Pächter verschiedene Auszeichnungen und Belohnungen.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder ꝛc. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von ½9—12 Uhr vorm. und 1½—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Eßmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!

Mein **Raupenleim** bleibt **Monate** lang klebfähig.
4 kg Mk. 3.75., 12 kg-Eimer Mk. 11.—., 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [23
Präp. Pergamentrollen, 50 m lang, 12 cm breit Mk. 1.20., 17 cm breit Mk. 1.60.

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt

Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.
Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.

Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [33
Oekonomierat Fr. Lucas.

[20

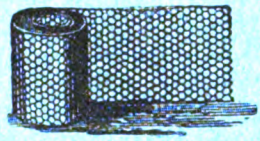
Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von M. 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

P. Bantlin, Baumschulen

Birkach b. Stuttgart

empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50

Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

Avenarius-
Baumspritzmittel

löst sich sehr fein und hält sich lange in der Lösung.
Näheres durch
R. Avenarius & Co., Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.
[32

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.
empfehlen alle Arten Obst- & Ziergehölze, Ziersträucher & Waldpflanzen.
Preisverzeichniss gratis & franco.
[14

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Alm

empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [51

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Obstbäume

aller Art, insbesondere

Ia. Apfelhochstämme,

3- und 4jährige Veredlungen, hat wegen großem Vorat billig abzugeben [22

E. Kayser, Schultheiß, Hegnach b. Waiblingen.

Sorten- u. Preisverzeichnis steht gerne zu Diensten.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen sowie Anlegen von Obstgärten halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

[18

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Zirka **3000 Stück** schöne

2jährige Apfelwildlinge (verschult)

hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50., II. Klasse Mk. 1.50. [18

Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität

Adolf Weippert [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: Spaten, Schaufeln, Stuf- und Feldhauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

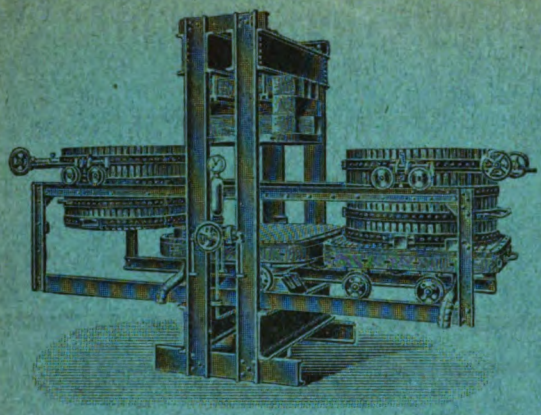
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

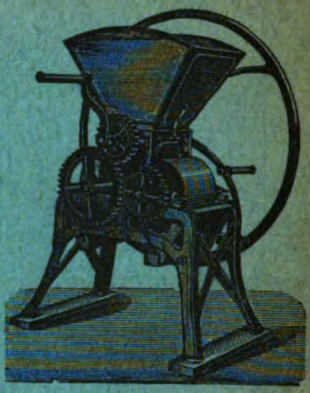
3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

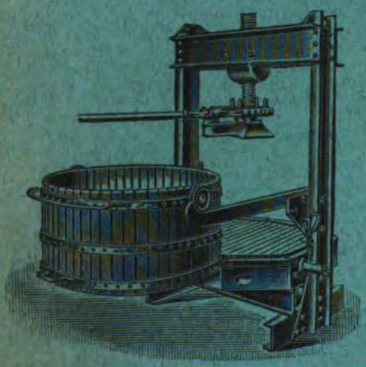
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.

Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 2. Februar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gukenberg.

Inhalt: Preis-Ausschreiben. — I. Praktischer Obstbau: Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen 2c. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 14. Jan. 1909. Neu gegründete Vereine. — III. Monats-Kalender: Februar. — IV. Schädlings-Kalender: Februar. — V. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

☞ **Anzeigen** für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preisliste gratis!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 2. Stuttgart, Februar. **1909.**

☛ **Alle Korrespondenzen in Vereinsangelegenheiten bitten wir von jetzt ab an „Württemb. Obstbauverein Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I“ zu adressieren, dagegen Zahlungen auch künftig nur an den Vereinskassier: Herrn Karl Stähle, Stadtkassier, Stuttgart.**

Den 15. Januar 1909. **Der Ausschuss des Württ. Obstbauvereins.**

Preis-Ausschreiben.

Auf 1. Juni d. J. haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Gemeinden oder Vereinen;

B. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Privaten;

1. je eine **große silberne** Vereinsmedaille samt Diplom an Gemeinden, Vereine und Private,
2. die **große bronzene** Vereinsmedaille samt Diplom.

C. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene mindestens 3 und nicht über 8 Jahre am Standort stehende Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden 2c. in guten Tafelsorten:

1. eine kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom,
2. eine kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom.

D. **An Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um die Zwergobstzucht auf dem Lande besonders verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von je 10 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt hauptsächlich in Betracht:

1. Daß dieselben in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sind.
2. **Bei Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäumen:** dieselben müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des

Digitized by Google

Fruchtholzes aufweisen, ferner sind richtige Pflanzweite und passende Unterlagen sowie gute Gesundheit der Bäume maßgebend.

3. Bei **jüngeren Hoch- und Halbhochstämmen:** richtig gezogene gesunde Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast.

   Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis etwa 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein. Die **Entfernung der Bäume** sollte in geschlossenem Baumgut bei Hochstämmen nicht unter 8—10 m, bei Halbhochstämmen nicht unter 6—8 m betragen.

4. Bei **älteren Hoch- und Halbhochstämmen** muß die Anlage eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die Bäume im richtigen Abstand stehen, rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

5. Die sachgemäße Auswahl des Standortes und die auf denselben passenden Sorten, wobei mehr auf wenige aber gute Sorten als auf eine große Sortenzahl gesehen wird.

Für **Lehrer und Baumwärter** (D) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders in Betracht, in welchem Maße durch ihre Bemühungen und ihr gutes Beispiel andere Gartenbesitzer Anpflanzungen von Obstbäumen vorgenommen haben, sowie der Zustand dieser Bäume. Jüngere als **dreijährige** Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Anmeldeformulare zu den Bewerbungen A, B, C und D sind einzeln zu beziehen durch den **Württ. Obstbauverein**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I.

Bewerbungen sehen wir bis **spätestens 1. März** entgegen. Dieselben wollen gerichtet werden an den Vorstand, Herrn Gemeinderat **J. Fischer**, Eßlingerstraße 15, Stuttgart.

Diejenigen, welche schon Prämien von uns erhalten haben, können vor Ablauf von 5 Jahren nicht wieder an der Preisbewerbung teilnehmen. Gewerbsmäßige Baumzüchter und Baumhändler sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.

Stuttgart, 1. Februar 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☛ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

I. Praktischer Obstbau.

Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.

(Ein Vortrag.)

Meine sehr geehrten Herren! Das mir von seiten des Vorstandes des Württ. Obstbauvereins zur Besprechung zugeteilte Referat ist scheinbar sehr leicht zu erledigen, wird aber, je mehr man sich in die Sache hinein vertieft, um so schwieriger.

Nimmt man ein recht altes Gartenbuch zur Hand und betrachtet man die dort gegebenen Abbildungen, so findet man, daß ohne Rücksichtnahme auf die Beschaffenheit des Baumes, sämtliche Äste auf kurze Stümpfe abgesägt und ihnen je nach Dicke des Astes 4—6, ja oft 8 Reiser in der Rundung herum aufgepfropft worden sind. Mit welchen Resultaten diese Veredlungen aus-

Digitized by Google

geführt worden sind, das heute zu sagen, ist uns nicht möglich, da dies Hunderte von Jahren hinter uns liegt. Jedenfalls aber haben viele Bäume nicht nach Wunsch reussiert, denn in späterer Zeit finden wir die Arbeit nicht mehr in derselben barbarischen Weise ausgeführt.

Gestatten Sie mir, meine Herren, nach diesen wenigen einleitenden Worten auf den ersten Teil des gegebenen Themas näher einzugehen.

Es heißt: wie soll ein Obstbaum zur Veredlung, sagen wir zum Umveredeln, vorbereitet werden? Die Antwort hierauf kann sehr verschieden gegeben werden; denn sie richtet sich ganz nach der Beschaffenheit des umzupfropfenden Baumes. Vor allem sorge man für einen guten Kulturzustand des betreffenden Baumes. Wollen wir alte, aber gesunde Bäume, mit 40 und mehr Jahren, die nicht mehr stark ins Holz treiben, umpfropfen, so können wir dieselben von November ab bei guten, nicht zu kalten Tagen, den ganzen Winter über bis zum Beginn der Vegetation abwerfen, oder wie man es bei uns auf dem Lande heißt: „übereinandersägen". Es ist dies ein provisorisches Zurückschneiden der Äste in pyramidaler Form, doch so, daß die Äste durchweg etwa 30 cm länger geschnitten sind als da, wo sie veredelt werden sollen. Wirft man solche ältere, nicht mehr starktriebige Bäume ab, so genügt es, wenn man an Stelle der Saugäste alles Innenholz, also die die Äste begleitenden Nebenzweige und Fruchthölzer zur späteren Saftverarbeitung stehen läßt und man kann in solchen Fällen von dem Stehenlassen einzelner Nebenäste als Saugäste absehen. Haben wir aber im Gegensatz dazu das Abwerfen eines jungen, vollsaftigen, mit üppiger Krone und stark ins Holz wachsenden Baumes, der wegen unpassender Sorte oder wegen Unfruchtbarkeit sich nicht rentiert, vorzunehmen, dann verlangt es die Gesundheit des Baumes, daß wir einzelne Saug- oder Zugäste stehen lassen. Diese sollen aber nur von untergeordneter Bedeutung sein und zwar benützt man hierzu solche Äste, die nicht zur eigentlichen Form der Krone gehören und die im Jahre nach der Veredlung ohne alles weitere entfernt werden können. Noch viel größerer Wert beim Umpfropfen der Bäume ist nach meiner Ansicht auf die Erhaltung sämtlichen Innenholzes zu legen. Es sollen keine Frucht- und Nebenzweige weggeschnitten werden, denn dieselben sind zur Verarbeitung des Saftes nötig. Jeder Praktiker auf diesem Gebiete wird mit der Entfernung zu vieler Äste und Zweige schon die Erfahrung gemacht haben, daß die Rinde solcher Bäume am Stamm oder an starken Ästen aufplatzt, der Saft ausfließt und daß dann böse Wunden entstehen. Dies kann durch ein rationelles Verfahren, wie ich es Ihnen vorhin erläuterte, verhindert werden.

Veredelt man einen jungen Hochstamm mit etwa 5—6 jähriger Krone, so ist ein Stehenlassen von Saugästen nicht nötig, man schneidet die sämtlichen Formäste der Krone in pyramidaler Richtung kräftig auf etwa 3 jähriges Holz unter Beibehaltung der Nebenzweige und des Fruchtholzes zurück. An solchen Bäumen befindet sich eine große Zahl vollkommener Knospen, die bei Beginn der Vegetation zum Austreiben kommen, so daß der Saft Gelegenheit zur Verarbeitung findet.

Fassen wir das Gesagte in einige kurze Sätze zusammen und sagen:

Beim Abwerfen eines Baumes zum Zwecke des Umpfropfens ist in Betracht zu ziehen:

a) das Alter des Baumes,

b) die Wüchsigkeit desselben, die Beschaffenheit der Krone und

c) ob mit oder ohne Innenholz bekleidet.

Wer unter der Anwendung des früher Gesagten diese drei Punkte beim Abwerfen eines Baumes beachtet, wird selten fehl gehen. Noch möchte ich bemerken, daß ein früheres Abwerfen, also ein solches im Laufe des Winters, einem späteren Abwerfen, wenn der Saft im Baume schon in Bewegung ist, vorzuziehen ist.

Meine Herren, wie die Mode in vielen anderen Dingen oft das Alte wieder neu macht, so ist es auch beim Umpfropfen der Bäume in den letzten zehn Jahren geschehen. Wir konnten oft Artikel lesen und Zeichnungen sehen, in denen das gänzliche Entfernen aller Saugäste und allen Innenholzes empfohlen wurde. Versuchen Sie es

Digitized by Google

und wenn's Ihnen gefällt, machen Sie es nach! Ich für meinen Teil ziehe vor, das Abwerfen nicht mechanisch, sondern nach dem Bedürfnis und der Beschaffenheit des Baumes vorzunehmen, und habe dabei immer gute Resultate erzielt.

Lassen Sie mich, meine Herren, auf den zweiten und dritten Teil des Themas übergehen.

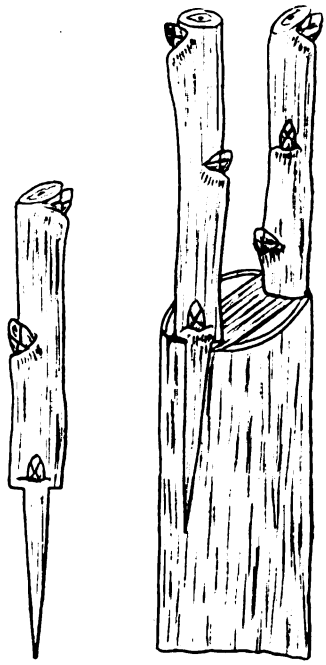


Abb. 1. Abb. 2.

Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

Die Veredlung selbst kann zu verschiedenen Zeiten vorgenommen werden und dementsprechend sind auch die Veredlungsarten verschieden. Man unterscheidet zwischen einer Veredlung vor Eintritt der Saftperiode und einer solchen während oder bei Beginn der ersten Saftperiode. In ganz früherer Zeit wandte man allgemein das Ganzspaltpfropfen (Abbild. 1. u. 2) an, man ging aber späterhin davon ab, weil die Äste durch Eindringen von Wasser sehr oft kernfaul und dann hohl und morsch wurden. Das Halbspaltpfropfen (Abb. 3 u. 4), was heute noch bei kleinen Wundplatten vielfach vorgenommen wird, ist besser, hat aber oft ähnliche Nachteile gezeitigt. So ging man, um den Holzkörper nicht zu verletzen, zum Rindenpfropfen über. Aber so gut das Rindenpfropfen mit dem Sattelschnitt (Abb. 5 u. 6), vorausgesetzt, es befindet sich ein recht vollkommenes Auge über dem Sattel, auch ist, so findet man doch recht häufig, daß die Wundplatte, insbesondere bei Reisern ohne Sattelschnitt, Trockenholz bildet und die Reiser wohl kräftig wachsen, aber eine innige Verwachsung mit dem Holzkörper des Astes nicht stattfindet, und daß solche Äste oft 4—5 Jahre nach der Veredlung vom Sturm abgerissen werden. Wer mit Erfolg durch Rindenpfropfen seine Bäume umveredeln will, der versäume nie, recht gesunde Reiser mit vollkommen entwickelten Knospen zu nehmen und stets einen Sattelschnitt am Reise anzubringen. Die Ver-

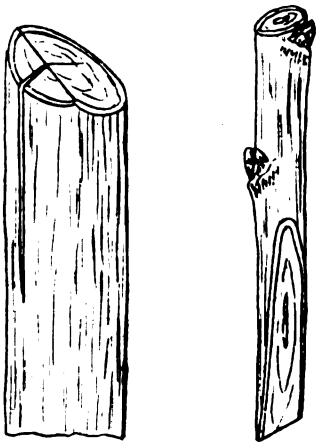


Abb. 3. Abb. 4.

Das Pfropfen in den halben Spalt.

wachsung zwischen Reis und Unterlage ist dann eine innige, das Auge über dem Sattelschnitt scheidet Kambium aus und die Wundplatte verheilt weitaus besser.

Viel mehr aber als das Rindenpfropfen möchte ich Ihnen das Geißfußpfropfen (Abb. 7 u. 8), das Pfropfen in den seitlichen Spalt (Abb. 9) und eine Kombination zwischen Geißfuß- und Halbspaltpfropfen empfehlen. Bei allen drei Methoden sitzt das Reis im Holz und Rinde an Rinde, die Verwachsung ist eine viel innigere und ein Ausbrechen der Veredlung nicht möglich. Insbesondere für Steinobst, welches recht bald veredelt werden sollte, zu einer Zeit, wo sich die Rinde nicht vom Holze löst, sind die drei letztgenannten Methoden sehr empfehlenswert. Auch

Digitized by Google

über die Stellung der Reiſer auf der Wundplatte geſtatten Sie mir einige Worte zu ſagen, da hierin manchmal gefehlt wird, insbeſondere, wenn die zu veredelnden Köpfe nicht ſenkrecht, ſondern ſeitwärts ſtehen. Iſt das letztere der Fall, ſo ſollte bei keiner Wundplatte, in welcher nur ein Reis aufgeſetzt, das Reis auf der Ober- oder Innenſeite, ſondern ſtets auf der Außen- oder Unterſeite geſetzt werden. Will man zwei Reiſer aufſetzen, ſo bringt man ſie beſſer ſeitwärts rechts und links und nicht oben und unten an und bei größeren Wundköpfen, wo drei Reiſer Platz finden,

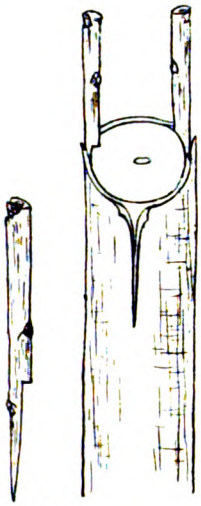


Abb. 5 u. 6.
Rindenpfropfen.

Abb. 7 u. 8.
Geißfußpfropfen.

werden ſolche gleichmäßig verteilt mit dem erſten Reiſe auf der äußeren und unteren Seite beginnend.

Der Grund, warum ich dies empfehle, liegt darin, daß, ſobald das Reis auf der Außen- und Unterſeite ſitzt, die Verwachſung der Wundplatte eine beſſere iſt, da der nach aufwärts wachſende Trieb darauf einen großen Einfluß ausübt. Wird das Reis im Gegenſatz dazu auf der Ober- oder Innenſeite aufgeſetzt, dann zieht ſich der Saft von der Wundplatte ab, dieſelbe wird dürr und verheilt dementſprechend nie. Ich höre viele von Ihnen ſagen: „Ich habe das nie beobachtet und meine Bäume ſind trotzdem ſchön gewachſen!“ Dies will ich in keiner Weiſe bezweifeln, empfehle Ihnen aber trotzdem, dies ſpäterhin zu verſuchen, und ich bin ſicher, daß Sie recht gute Erfolge erzielen werden.

Sind nun unſere Veredlungen gut angewachſen und haben wir ihnen Schutz gegen das Abdrücken durch Vögel gegeben (Abb. 10), ſo haben wir im Vorſommer an denſelben nichts Beſonderes zu tun. Im Nachſommer empfiehlt es ſich, die Reiſer zu kontrollieren und alsbald den Trieb auszuſuchen, der künftighin den Leitaſt

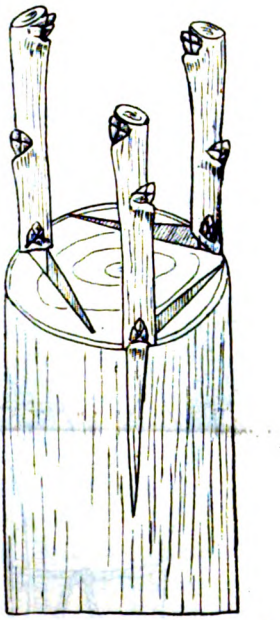


Abb. 9. Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

zu bilden beſtimmt iſt. Man pinziert die übrigen in ihrer äußerſten Spitze, um den erſteren zu kräftigen. Befinden ſich in nächſter Nähe der Veredlungsſtelle wilde Triebe, die die Entwicklung der Edeltriebe beeinträchtigen, ſo werden einzelne davon entfernt, andere pinziert. Jedoch ſollte nur das Allernötigſte geſchehen, um nicht etwa die Vegetation durch unnötiges Beſchneiden der Triebe in die Länge zu ziehen, da ein gutes Ausreifen der Reiſer von größter Wichtigkeit iſt. Im darauffolgenden Frühjahr entfernt man in erſter Linie entbehrliche, vorhandene Saugäſte. Bedarf man des einen oder anderen zur Ausfüllung einer Lücke in der Krone, ſo wird er erhalten und veredelt. Das kräftigſte der gewachſenen Reiſer auf einer Veredlungsſtelle er-

Digitized by Google

halten wir uns zur Neubildung des Astes und schneiden es auf die Hälfte seiner Länge über einem äußeren Auge zurück. Bei gleicher Stärke nehmen wir stets das auf der Außenseite stehende Reis. Alle andern werden nach Bedarf auf drei bis fünf Augen zurückgeschnitten. Entfernt wird keines, da wir sie zur Verheilung der Wundplatte nötig bedürfen. Erst im dritten und vierten Jahre, wenn der Hauptast sich schon kräftig entwickelt und durch den jährlichen, wenn auch

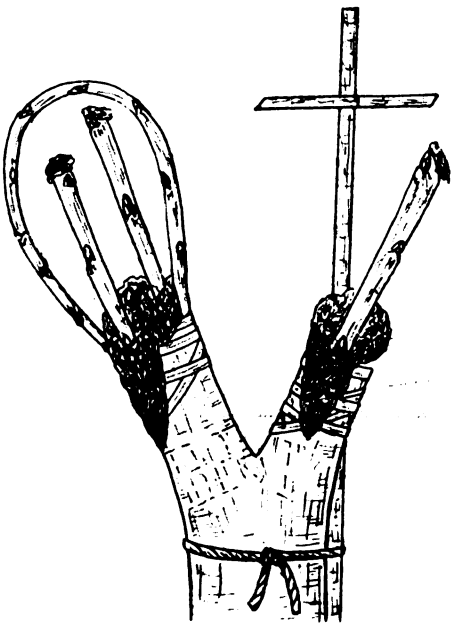


Abb. 10. Schutz der Edelreiser.

mäßigen Rückschnitt schöne Nebenzweige gebildet hat und die Wundplatten verheilt sind, gehen wir daran, die entbehrlichen Veredlungen zu entfernen und zwar werden sie mit der Säge oder mit Messer und Schere sorgfältig weggeschnitten und die dadurch entstandenen neuen Wunden mit Baumwachs verstrichen.

Dies, meine Herren, in kurzen Abrissen meine auf langjähriger Praxis sich beziehende Erfahrungen! Sollte ich dem einen oder andern dadurch einen Fingerzeig gegeben haben, wie er es machen soll, so soll mich's freuen. Gerne bin ich aber auch bereit, andere Ansichten zu hören und soll es mir angenehm sein, wenn sich hierüber auch andere Praktiker vernehmen lassen.

Reutlingen. Lucas.

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Die Zeit des Umpfropfens oder Umveredelns untauglicher Sorten bei älteren Bäumen naht wieder heran und es ist für manchen Obstbaumbesitzer von Interesse, einiges über die sich nur zu oft widersprechenden Ansichten zu hören und zu lesen.

Das Umpfropfen älterer und auch jüngerer Bäume empfiehlt sich da, wo es sich darum handelt, eine in Boden und Lage nicht reichtragende und nicht passende Sorte durch eine nach gemachten Erfahrungen bessere zu ersetzen; insbesondere aber auch recht schwach wachsende und sehr fruchtbare Sorten, von welchen man erst mit vieler Mühe nach langen Jahren oder auch fast nie schöne kräftige Bäume erhält, auf stark wachsende, hierdurch aber oft weniger fruchtbare Bäume und Sorten aufzupfropfen. Es wird sich daher für manchen Baumgutsbesitzer mit weniger gutem Boden und rauher Lage empfehlen, recht fruchtbare Sorten, welche zum größten Teil einen schwachen Wuchs haben, nicht als am Boden veredelte Bäume zu beziehen, sondern eine recht stark wachsende Unterlage, welche bald einen recht großen üppig wachsenden Baum gibt, in die Krone aufzupfropfen. Es ist dies hauptsächlich bei auf Wildling veredelten Hoch- und Halbstämmen und großen Pyramiden der Fall. Kleine Formen, wie Pyramiden auf Quitten, Palmetten, Buschformen, senkrechte und wagrechte Kordons müssen gleich auf die richtige Zwergunterlage am Boden veredelt sein.

Die beste Zeit zum Pfropfen für einen Hoch- oder Halbstamm ist, wenn der Baum eine Stammstärke von 10–15 cm und dann auch entsprechend schöne Kronenäste hat. In dieser Stärke hat sich bei der Sorte auch schon gezeigt, ob sie durch ihre Fruchtbarkeit für den Besitzer rentabel ist oder nicht. Länger zu warten, hat keinen praktischen Wert mehr und ist Zeit- und Geldverschwendung. Selbstverständlich soll damit aber nicht gesagt sein, man dürfe ältere und alte Bäume nicht mehr umpfropfen; im Gegenteil: solche Faulenzer müssen, wenn sie sich nicht tragbar erweisen, erst recht bald umveredelt werden, besonders mit tragbaren und weniger stark wachsenden Sorten.

Digitized by Google

Was nun das Umpfropfen selbst anbetrifft, so soll, wenn man sichere Erfolge erzielen will, Steinobst sobald wie möglich, längstens Mitte März, umveredelt sein; darauf folgt Kernobst bis Ende April, längstens Mitte Mai und zwar zuerst Birnen und dann Äpfel. Mitte Mai sollte das Umpfropfen beendigt sein, wenn man noch einen ordentlichen Trieb der Pfröpflinge in diesem Jahr erwarten will. Das Abwerfen der Kronen hat womöglich schon im Winter zu geschehen und zwar so, daß die zukünftige Krone eine möglichst pyramidale Form erhält. Die Veredlung hat dem Alter und Krone entsprechend möglichst nahe am Stamm oder Leitast zu geschehen. Ein großer Fehler wird immer von vielen gemacht, wenn die Äste zu weit außen in der Krone veredelt werden; erstens entstehen dadurch viel zu viel Schnitte, was das Umveredeln wesentlich verteuert; und zweitens entstehen an den langen Ästen eine Masse neuer Triebe der Unterlage, welche den kräftigen Wuchs der Edelreiser sehr beeinträchtigen und schwächen. Es können Äste, deren Abschnitte bis zu 10 cm stark sind, mit bestem Erfolg umveredelt werden. Man pfropfe dann an solch starken Ästen auch noch verschiedene schwächere Seitenäste mit jüngerer Rinde um; diese geben dann der zukünftigen Krone den notwendigen Einbau wieder, wie denn überhaupt darauf gesehen werden muß, daß innerhalb der Krone bei älteren Bäumen wieder Nachwuchs für den Einbau vorhanden ist.

Das vielerorts angewandte Verfahren, sogenannte „Saugäste" in der Krone stehen zu lassen, oder das Veredeln der einen Hälfte heuer; und im nächsten Jahre die andere Hälfte vorzunehmen, damit, wie immer angeführt wird, die Bäume nicht im Vollsaft ersticken sollen, ist ganz und gar unnötig. Im Gegenteil — es schadet mehr, besonders in bezug auf starke und gleichmäßige Entwicklung der Neutriebe oder Veredlungen. Namentlich dürfen solche Saugäste nie oben in der Krone stehen bleiben; von den untersten Ästen, welche überhaupt nicht veredelt werden, mag ja hin und wieder ein schwächerer stehen bleiben, welche dann aber im darauffolgenden Frühjahr, wenn die Veredlungen angewachsen, wieder entfernt werden können; aber wie gesagt, notwendig ist auch dies nicht. Das Pfropfen selbst wird am besten besonders bei nicht zu starken Ästen mit dem Geißfußschnitt ausgeführt. Weniger geübte Veredler wenden meistens das Pfropfen in den Spalt und hinter die Rinde an, bei welchem Verfahren (besonders dem letzteren) leider die Veredlungen gerne ausbrechen und beim Steinobst auch sehr oft der Gummifluß auftritt, wodurch die ganze Veredlung wieder abstirbt und mißlingt. Vor dem Einsetzen des Edelreises müssen selbstverständlich die im Winter abgeworfenen Äste noch etwas nachgeschnitten und nachgesägt werden, damit das Holz des Schnittes vor dem Verstreichen mit Baumwachs grün und vollsaftig und nicht ausgetrocknet ist. Zum Schutz gegen das Ausbrechen spannt man in bekannter Weise Weidenbügel über den unveredelten Aststumpf und bindet die Edeltriebe hieran fest. Die wilden Triebe, welche sich überall in reichem Maße zeigen, müssen anfangs stehen bleiben und mitwachsen, damit der Baum seinen überschüssigen Saft genügend verarbeiten kann. Längstens Ende Juli aber sollen sie glatt am Ast weggeschnitten und entfernt werden, damit dann die bis dahin ziemlich kräftigen veredelten Triebe den Saftzufluß ganz allein erhalten und vollends recht erstarken.

Das sonst allgemein gefürchtete Aufeinanderpassen des Antriebs der Unterlage und des Edelreises ist weit nicht so gefährlich, wie von verschiedenen Seiten oft hervorgehoben wird. Wenigstens ist es ganz gleichgültig, ob eine frühtreibende Sorte auf eine spättreibende Unterlage aufgepfropft wird, meist auch im umgekehrten Fall. Allerdings gebe auch ich zu, wo es wirklich zu vermeiden ist, daß eine recht spät antreibende Sorte, welche erst Ende Mai, Anfang Juni in Antrieb kommt, wie es bei dem Spätblühenden Taffetapfel, Luxemburger Renette, Königl. Kurzstiel, Luiken, Josef Musch 2c. vorkommt, auf eine recht früh treibende Unterlage veredelt wird; hier hat eben dann die Unterlage stets die Neigung, bis zum Antrieb der aufveredelten spättreibenden Sorte durch wilde Triebe, sogenannte Wasserschosse, ihrem früheren Trieb Luft zu machen, und verursacht daher deren regelmäßige und wiederholte Entfernung viel und oft unnötige Arbeit.

Digitized by Google

Sonst ist es aber ganz und gar überflüssig, besonders bei Birnen oder Steinobst, Rücksicht auf den Antrieb des wilden oder edlen Teils des Baums zu nehmen. Die Sache ist weit nicht so schlimm, wie es von manchen Seiten hingestellt wird.

Zum Schluß noch einige recht reichtragende Sorten, welche sich infolge ihres sonst schwachen Holzwuchses gerade zum Umpfropfen älterer und nicht tragbarer Bäume besonders eignen. Bei Apfel: Pfirsichroter Sommerapfel, Sommermagdalenenapfel, Hagedorn (Hawthornden), Danziger Kantapfel, Königl. Kurzstiel, Lord Suffield, Keswicker Küchenapfel, Bismarckapfel, Muskatrenette, Ananasrenette, Champagnerrenette, Manks Codlin, Seeligs Orangenrenette, Cox's Orangenrenette, Winter-Borsdorfer ꝛc., in vielen Gegenden auch die Goldparmäne, Baumanns und Kasseler Renette.

Bei Birnen gibt es nur einige feinere Tafelsorten, welche langsam und schlecht wachsen und bei denen Aufveredlung angewendet werden muß, wie Dr. Jules Guyot, Clairgeaus Butterbirn, Napoleons Butterbirn, Hardenponts Butterbirn, Zéphirin Grégoire, Josephine von Mecheln ꝛc.

Mostbirnen wachsen fast alle recht kräftig und können gut als jung veredelte Bäume gleich sortenecht zu größeren Baumformen gepflanzt werden, um eventuell später bei sich in Gegend und Lage untauglich erweisenden Sorten dann eben auch wieder zeitig mit besseren Sorten umveredelt zu werden.

Feuerbach. Albinger.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

Nach einer voraufgegangenen Ausschußsitzung wurde im „Charlottenhof" die Monatsversammlung abgehalten. Dieselbe eröffnete der Vorstand, Herr Stadtrat Fischer, indem er herzliche Begrüßungsworte an die sehr zahlreich erschienenen Mitglieder und Freunde des Obstbaus richtete und den neuangestellten Vereinssekretär Schaal, der sein Amt mit dem 1. Januar angetreten hat, der Versammlung vorstellte. Dieser hielt sodann den angekündigten Vortrag über: „Anlage und Behandlung von Privatobstgärten", der in einer der nächsten Nummern des „Obstbau" im Wortlaut folgen wird. Nachdem der Vorsitzende dem Vortragenden für seine sehr beifällig aufgenommenen Ausführungen den Dank ausgesprochen hatte, wurde aus der Mitte der Versammlung eine Anzahl Fragen aufgeworfen, die wir, weil von allgemeinem Interesse, hier wiedergeben.

1. Empfiehlt sich die Zwischenpflanzung von Steinobsthoch- oder Halbstämmen zwischen Kernobsthochstämme?

Schaal spricht sich dagegen aus und begründet seine Ansicht damit, daß in den seltensten Fällen Stein- und Kernobst auf dasselbe Grundstück passen. Wo dies ausnahmsweise zutrifft, können bei einer Entfernung der Kernobstbäume von 15 m Steinobsthochstämme dazwischen gepflanzt werden. Meist werden aber kaum 8 bis 10 m Entfernung eingehalten und da sind nur Pfirsich- und Weichselbüsche, Äpfel- und Birnpyramiden, aber keine Steinobsthochstämme als Zwischenpflanzung zu empfehlen. Die Steinobstbäume kommen doch niemals zur richtigen Zeit heraus und eine Obstart tut der andern Schaden, der Besitzer hat schließlich weder das eine noch das andere gut.

2. Empfiehlt es sich an Stelle eingegangener Hopfengärten Obstbäume zu pflanzen und kann hierbei das Rigolen erspart werden?

Übereinstimmend wird ein abgetragener Hopfengarten als vortreffliches Obstland bezeichnet. Rigolen ist nicht nötig, tiefes Umpflügen und Düngung sichern das Gedeihen der Bäume. Die Ersetzung von unrentablen Hopfengärten durch Obstpflanzungen wird sehr befürwortet. Herr Hofkammerrat Schäfer berichtet speziell über sehr gute Erfolge bei solchen Pflanzungen.

3. Genügt bei einem alten Baumstück, auf welchem diesen Winter sämtliche Bäume ausgeworfen wurden, ein Rigolen auf 60 cm Tiefe oder noch weniger, um wieder eine neue Anpflanzung zu schaffen?

Die Neubepflanzung, auch wenn rigolt wurde, ist zu verwerfen, wenn nicht mindestens einige Jahre lang ein Fruchtwechsel stattgefunden hat. Steinobst an Stelle von Kernobst geht, jedenfalls ist aber Bodenauffrischung nötig. — Der alte Obstgarten würde besser verlassen, der Besitzer will es aber nicht, weil er eine mehreren

Digitized by Google

Generationen lieb gewordene Stätte ist. In diesem Fall ist der Boden gründlich umzuarbeiten, eine ausgiebige Zufuhr frischen Mutterbodens vorzunehmen und das Land unter den Bäumen in den ersten Jahren nicht mit Gras, sondern mit Hackfrüchten und Gemüse zu bebauen. Bei fortwährender reichlicher Düngung wird eine solche Neuanlage gut vorankommen.

4. Welche Erfahrungen wurden mit Karbolineum gemacht? Welches Fabrikat ist das beste in den verschiedenen Preislagen?

Herr Hofgärtner Hering erkennt Karbolineum auf Grund seiner Erfahrungen als das beste Mittel gegen Schildläuse an. Ein 10—15%iger Anstrich im Winter reinigt die Bäume besser und billiger als das mühsame Abkratzen. Vorsicht ist beim Fruchtholz geboten, die Knospen, die von der Flüssigkeit getroffen werden, sind verloren. Sehr gute Wirkung hatte 15%iges Avenarius-Baumspritzmittel. Bei Schachts Marke B bezahlt man zu viel Wasser mit. Bestrichene Krebswunden heilen sehr gut, dürfen aber nicht viel ausgeschnitten werden. Spritzen im Winter hat nicht die gründliche Wirkung wie der Anstrich, auch können hierbei die Blütenknospen nicht geschont werden.

Die Urteile über die ½—1%ige Sommerbespritzung sind, nach den letzten Umfragen in verschiedenen Fachzeitschriften, sehr verschieden, es müssen noch weitere Versuche gemacht werden.

5. Wie kann man ein wirksames Gift für Wühlmäuse herstellen? Es wird empfohlen, sich von einem Apotheker Rüben- oder Sellerieswurzeln mit Arsenik oder Strychnin präparieren zu lassen und die Stücke in die frischen Gänge auszulegen. Da die außergewöhnliche Gefährlichkeit der Wühlmaus allseitig anerkannt wird und eine Abwehr gegen dieselbe, ehe sie sich zur Landplage entwickelt hat, dringend geboten erscheint, wird der Vereinssekretär beauftragt, Material für Behandlung der Frage zu sammeln und dasselbe dem Ausschuß vorzulegen. Herr Ratschreiber Carl stellte eine Mitteilung der Königl. Zentralstelle über ein von der Berliner Vertriebsgesellschaft für bakteriologische und chemische Präparate verbreitetes Mittel: „Ratin" zur Verfügung, nach welcher am 4. und 5. Januar d. J. bereits Leute in der Auslegung des „Ratin" ausgebildet worden sind. Das Mittel soll sehr wirksam sein.

6. Ein Wiesengrund mit Schwemmland, in dem das Grundwasser 80 cm hoch ansteht, soll mit Halbstämmen einer Sorte bepflanzt werden. Ist Schöner von Boskoop zu empfehlen?

Boskoop liebt kräftigen feuchten Boden, es sind mit ihm bis jetzt gute Erfahrungen gemacht worden, deshalb kann die Wahl dieser Sorte gutgeheißen werden. Wo die Tragbarkeit zu wünschen übrig läßt, ist meist der verkehrte Schnitt schuld. Boskoop verlangt, wie Vereinssekretär Schaal ausführt, eine besondere Behandlung. Die oft 30 cm langen Fruchtruten müssen beim Winterschnitt geschont werden, pinziert dürfen nur die den Leitzweigen zunächst stehenden starken Holztriebe werden. Deshalb sollte diese Sorte nie zu Formbäumen genommen werden. Genügend Raum beim Pflanzen, dreimal soviel wie z. B. bei Goldparmäne, mäßiger Rückschnitt der Leitzweige und frühzeitiges Sichselbstüberlassen sind die Bedingungen, unter denen der Boskoop die höchsten Erträge liefert. —

An der Besprechung der vorstehenden Fragen haben sich die Herren: Vorstand Fischer, Hofkammerrat Schäfer, Fabrikant Mezger, Baumschulbesitzer Aldinger, Baumschulbesitzer Dederer, Hofgärtner Hering, Domänepächter Aldinger-Burgholzhof, Fabrikant Herz, Präzeptor Bazlen, Ratschreiber Carl, Hauptlehrer Vollmer, G. W. Barth-Ludwigsburg, Vereinssekretär Schaal u. a. beteiligt.

Der Vorsitzende dankte den zahlreich Erschienenen für das bewiesene rege Interesse, sowie den Herren, die sich an der Beantwortung der Fragen beteiligt hatten, und schloß um 10½ Uhr die Versammlung mit dem Hinweis auf die am 2. Februar stattfindende Generalversammlung, zu der, wegen des Vortrags von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg (Nr. 7 der Tagesordnung), auch Frauen und Töchter willkommen seien.

Sch.

Neu gegründete Vereine.

Buttenhausen, Obstbauverein; Vorstand: Schultheiß Schmitz.

Die Mitglieder, zurzeit 28, sind dem Württ. Obstbauverein als passive beigetreten.

Stammheim OA. Ludwigsburg, Obstbauverein; Vorsitzender: Bäckermeister Kachler.

Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

Februar.

Von größter Bedeutung sind gesunde Edelreiser; dieselben werden spätestens Anfang Februar geschnitten und im kühlen Keller auf mäßig feuchten Sand gestellt. Steinobstreiser, besonders aber Kirschen, müssen trocken aufbewahrt werden (in feuchtes Moos auf ein Brett zu stellen). Heuer Extravorsicht bei der Auswahl der Reiser: bei den noch in schlimmer Erinnerung stehenden Oktoberfrösten des letzten Herbstes kann vielfach das Holz gelitten haben! Also nur ganz gesundes Holz nehmen!

Torfstreu bei Neupflanzungen! Die günstige Wirkung ist bekannt. Das Wurzelsystem breitet sich namentlich in schweren Böden, wo Torfstreu angewendet wird, reichlicher und verzweigter aus; sie fördert durch die Faserwurzelbildung indirekt die Fruchtbarkeit eines Baumes. Die Verwendung der Torfstreu als Bedeckung der Baumscheibe zur Verhinderung der Ausdünstung dürfte ebenso bekannt sein. Da den Obstzüchtern in Städten häufiger Gelegenheit gegeben wird, solchen Dünger zu erwerben, sollten sie diese nie versäumen. Auch eignet sich der Dünger vorzüglich zum Kompostieren.

Düngung von Obstbäumen und Beerenobst. Nach den Baumbändern sehen und nur richtige Baumbänder richtig anbringen. Nicht gleich hereinfallen auf Baumbänderneuigkeiten! Da wurden z. B. auch in unserer Zeitschrift vor einigen Jahren Baumbänder empfohlen, die aus einem starken Draht bestanden, auf den Korkpfropfen gezogen waren. Auf den ersten Blick heimelte die Idee an, aber in der Praxis haben sich diese Bänder absolut nicht bewährt. Die Korkstopfen (Flaschenpfropfen) geben nämlich dem Druck des Baumes gar bald nach, der Draht hilft dazu und schlitzt sie auf; die Folge davon ist, daß der Draht die Rinde verletzt und bei Nichtbeachtung tief einschneidet.

Verschiedene andere derartige Neuerungen haben sich als gleich wertlos erwiesen. Zu den erprobten Baumbändern gehört, nebst der Weide, immer noch zweifellos der Kokosfaserstrick. Das Neue ist nicht immer das Gute und das Alte nicht immer das Schlechte.

Spaliergerüste anbringen („Obstbau" Nov.-Heft 1908).

Nach der Umzäunung sehen und schadhafte Stellen ausbessern. Sonst kommt der Has' und zwar noch vor Ostern! —

Im Gemüsegarten bei offenem Boden umgraben. Saat von Gartenkresse, Ackersalat, Spinat, Zichorie, Petersilie, Kerbel, Salbei, frühen Erbsen, Zwiebeln, Puffbohnen, Schwarzwurzel, Radies. Die ersten Frühkartoffeln legen. Die Kellergemüse lüften.

Im Ziergarten vom Frost gehobene Pflänzlinge andrücken. Beete ausgraben und mit Erde füllen. Kompost in die Gehölzgruppen. Alte Gehölze lichten.

IV. Schädlings-Kalender.

Februar.

Je mehr Spatzen, je weniger Meisen. Je weniger Spatzen, desto mehr Meisen. Als Beweis hiefür folgende Notiz aus der Pfalz. In dem Weinbaugebiet der Unterhaardt, dessen Mittelpunkt Deidesheim ist, hat man, wie der „Straßb. Post" geschrieben wird, einen sehr wichtigen Erfolg erzielt. In diesem Winter werden in den Weinberglagen Schwärme von Meisen gesehen, wie sie früher in dieser Stärke nie beobachtet wurden. Sie suchen Stock für Stock nach den Puppen des Sauerwurms ab, der in den letzten Jahren in den Weingärten geradezu verheerend auftrat. Schwärme von 70 bis 90 Blaumeisen und Kohlmeisen wurden z. B. am 29. Dezember in der Weinbergslage im Tal bei Deidesheim und ebenso im Kieselberg und Haffart lange Zeit beobachtet. Es bestätigt sich hier der Satz des bekannten Fachmanns v. Berlepsch: je nach Abnahme der Spatzen steigt die Zunahme aller andern Vögel. Vom 1. April bis 31. Dezember 1907 wurden beim Bürgermeisteramt in Deides-

Digitized by Google

heim 1058 Spatzen (à 2 Pfg.), vom 1. Jan. bis 31. Dezbr. 1908 1225 Spatzen (à 3 Pfg.) abgeliefert. Vom 1. Jan. 1909 ab werden 4 Pfg. für das Stück bezahlt. Es werden Prämien von 10, 8 und 5 Mk. für die erfolgreichsten Spatzenjäger ausgesetzt.

Sollte es sich nicht auch bei uns in Württemberg verlohnen, von seiten der Gemeinden Prämien für Spatzenabschuß auszusetzen? Natürlich nur da, wo sie in zu großer Zahl vorhanden sind und schädlich auftreten. Aber — wo im Land wird das nicht der Fall sein?

Mit der Wühlmaus, diesem ganz gefährlichen Obstbaumschädling wird nicht selten der Maulwurf verwechselt, d. h. die Verbrechen der Wühlmaus werden dem unschuldigen Maulwurf aufgehalst. Man merke sich: die Wühlmaus wühlt den ganzen Boden über ihren Gängen auf und wirft also eine förmliche Kette von kleineren und größeren Haufen auf. Es ist oft fabelhaft, wie die Wühlmaus nicht bloß die dünnen Faserwurzeln, sondern nicht selten Wurzeln von Fingers-, ja von Armsdicke glattweg abfrißt. Sie „schert" die Wurzeln einfach ab, weshalb sie auch „Schermaus" genannt wird. Auch sonst richtet dieser Schädling den größten Schaden an allen möglichen Kulturpflanzen an durch das Benagen und Abscheren der Pflanzenwurzeln. Namentlich hochgepflanzte Obstbäume in tiefen Lagen sind gefährdet, sofern sich die Wühlmaus bei längeren Regenzeiten in die trockenen Baumhügel zieht und dort ihr schädliches Handwerk treibt. Igel, Wiesel, Fuchs, Mäusebussard — sie sind alle unsere Freunde, sofern sie mit den Wühlmäusen fertig werden. Die sonstigen Kampfmittel gegen die Wühlmaus sind bekannt: Schießen, Ausräuchern, Ausschwemmen, Eingießen stinkender Stoffe, Giftweizen, Fallen. Gemeinsam muß auch hier vorgegangen werden. Sonst wird's nicht auf die Dauer helfen. Wer einmal so ein Wühlmausnest aufgrabt, wird sich wundern, welche Menge von Wurzeln, Früchten, Knollen da aufgespeichert liegt!

Wer Heuseile und Apfelblütenstecherfallen im vergangenen Oktober-November um die Baumstämme gebracht hat (man schützt die Heu- und Strohringe durch Überdeckung mit Papier), der entfernt im Februar-März die Heuseile und verbrennt sie, nachdem man die darinnen sich befindenden nützlichen Spinnen entlaufen ließ. Man sehe besonders bei dem Abnehmen die Rindenritzen nach, da sich manchmal bis 40 Käfer an diesen geschützten Stellen verbergen. Das Vernichten erfolgt durch Zerdrücken mit einer starken Messerspitze.

Zur Bekämpfung der Mistel schreibt Dr. Bruck im Flugblatt Nr. 32 der Biologischen Abteilung des Reichsgesundheitsamts: Zur nachdrücklichen Ausrottung der Mistel ist es notwendig, alle Äste, auf denen sich Misteln finden, weit unterhalb des Busches abzuschneiden, und zwar soweit, bis man an der Schnittstelle die von Holz und Rinde durch ihre grüne Färbung deutlich abstechenden Rindenwurzeln des Schmarotzers nicht mehr sieht. Das einfache Entfernen des Busches erweist sich als zwecklos, da die im Innern weit ausgebreiteten Rindenwurzeln durch Adventivknospen neue Büsche bilden können. Es empfiehlt sich, die Wundstellen mit Baumwachs zu verschließen oder mit Teer zu bestreichen. Findet sich der Schmarotzer an Stämmen, die man nicht gern opfern möchte, so sollte man wenigstens eine weitere Verbreitung durch Vernichtung der Büsche zu verhüten suchen. Insbesondere sollte dafür Sorge getragen werden, daß der Schmarotzer von solchen Laubbäumen entfernt wird, in deren Umgebung sich Obstbäume befinden.

Sonst noch: Abnehmen und Verbrennen aller dürren Äste: dadurch wird den Borken- und Rüsselkäfern das Handwerk gelegt.

Vernichten der Eier des Ringelspinners (ins siedende Wasser, wer sich vor dem Knällchen beim Verbrennen fürchtet).

Schließlich noch ein Wort für lebende Hecken um Obstgüter — im Interesse unserer Singvögel! Meist wählt man eine Umfriedigung von Obst- und Gemüsegärten durch Drahtzäune (auch Holzplanken oder Mauern), während grüne Hecken nur für größere Gärten vorgezogen werden. Solche Schutzhecken gestatten zwar nicht wie Holz- und Mauerwände eine Anpflanzung von Spalierobst, haben aber den Vorzug, daß sie einen schöneren Abschluß gewähren, billig sind und nützlichen Vögeln, besonders den Insekten-

Digitized by Google

vertilgern Rotkehlchen, Grasmücken u. a. willkommene Niststätten bieten. Aus diesem Grund sollte man überall, wo es ratsam erscheint, Hecken statt der Zäune und Mauern anlegen. Je mehr die Astlöcher in Feld und Flur und Wald, die Schlehen- und Dorngesträuche und damit willkommene Niststätten verschwinden, umsomehr muß man auf Ersatz bedacht sein. Zu solchen Nist- und Schutzhecken eignen sich Tannen (Rottannen) und zwar kräftige 3—4 jährige Pflanzen von 50 bis 60 cm Höhe. Man pflanzt in zwei etwa 30 cm voneinander entfernte Reihen und in diese die einzelnen Pflanzen 40 cm voneinander, so daß auf 1 laufenden Meter der Doppelreihe 5 Pflanzen kommen. Die Pflanzen sind entweder im April oder im September zu pflanzen. Sind sie nach 1—2 Jahren im kräftigen Trieb, so werden die Gipfeltriebe stark zurückgeschnitten. Ein Fehler vieler Tannenhecken, daß sie zu schnell in die Höhe gezogen werden! Hierdurch wird die Bezweigung im untern Teil zu schwach und später oft teilweis kahl. Wird die Tannenhecke dagegen durch kräftigen Rückschnitt vor allem der oberen Teile schon in der Jugend langsam emporgezogen, läßt man vor allem den Durchmesser im unteren Teile der Hecke größer als im oberen sein, so daß die Hecke sich nach oben verjüngt, so wird die Hecke auch unten starke Zweige ausbilden und „hasendicht" werden. Eine gute Tannenhecke ist überall da zu empfehlen, wo mit Raum nicht gar zu sehr gespart werden muß. Weniger schön und nützlich sind Laubholzhecken. Am zweckmäßigsten noch Ligusterhecken, wovon man bei der Anlage 2—3 jährige kräftige Pflanzen in zwei Reihen, die 30 cm voneinander entfernt sind, unter je 25—30 cm Abstand pflanzt, so daß auf den laufenden Meter der Doppelreihe ca. 7 Pflanzen zu rechnen sind. Zu vermeiden möglichst die Anlage von Weißdornhecken! Diese saugen noch mehr wie Ligusterhecken den Boden aus und schädigen benachbarte Pflanzungen. Man verfolgte von älteren Weißdornhecken ausgehende Wurzeln bis auf eine Ausdehnung von 5—8 m nach den Seiten hin. Tannenhecken ist dieser Nachteil weit weniger eigen. Weißdornhecken sind vor allem auch kaum so leicht „hasendicht" zu erziehen und, was das schlimmste ist, sie bilden sehr häufig für manche unserer ärgsten Obstbaumfeinde (Gespinstmotten, Ringelspinner, Borkenkäfer 2c.) willkommene Nist- und Brutstätten. Und das sollen unsere Hecken ja nicht sein! Wohl aber Nist- und Brutstätten für die grimmigen Feinde dieser Schädlinge, für unsere Singvögel! Jetzt in Wintersnot sie füttern, aber auch an Nistgelegenheiten für sie denken, vielleicht gerade an so eine hübsche Hecke als Umfriedigung des Baumguts!

V. Brief- und Fragekasten.

Die **Anfrage** im Dezemberheft (S. 186), ob Obstbäume im September verpflanzt werden können, möchte ich dahin beantworten, daß solches wohl für den Notfall geht. Aber wo man es vermeiden kann, soll man es vermeiden. Zu Ausstellungszwecken oder bei dringendem Abräumen von Grundstücken war man schon genötigt, Bäume im September zu graben, und bei vorsichtiger Behandlung (Entblättern vor dem Ausgraben, sofortiges Verpflanzen oder Einschlagen und fortwährendes Feuchthalten, Verpflanzen wenn irgend möglich mit Erdballen) leiden dieselben keinen Schaden. In Betracht kommen in erster Linie Obstarten und Bodenverhältnisse. Birnen schließen früher ab wie Äpfel, daher leichter zu verpflanzen. In warmen Lagen und speziell leichten Sandböden ist der allgemeine Abschluß der Triebe aller Obstgattungen ein viel früherer als in Lehmböden, ein Verpflanzen daher im September aus Sandböden weniger riskiert als aus Lehmböden. Ferner fällt am meisten ins Gewicht, daß im September fast durchweg der Boden in der Tiefe noch so trocken ist, daß ein Graben der Bäume ohne starke Beschädigung der Wurzeln fast gar nicht möglich ist; die feinen Faserwurzeln werden fast alle abgerissen oder beschädigt und darin erblicke ich den Hauptnachteil einer zu frühen Verpflanzung.

Reutlingen. Alb. Gminder.

Frage. Dürfte ich um Auskunft bitten, welches Karbolineum das für Bäume beste ist. Es werden so viele Arten empfohlen — oder soll im Winter auch mit Bordelaise gespritzt werden? Welche Vorzüge hat denn Karbolineum vor der Bordelaise?

„Mulchen" tue ich seit vielen Jahren, ich

Digitized by Google

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1908.

Warengattung / Länder	Nov.	Jan./Nov. 1908	Jan./Nov. 1907
	dz = 100 kg		
Aepfel.			
Einfuhr	510491	1725414	1766236
Zollfrei, tarifmäßig	490882	1505410	1570493
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	449	530
„ (Rückwaren)	—	1	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	1	2	13
Verz. z. roh 2 ℳ T. 10%	4	106364	37 005
„ „ „ 3,20 „ „ „	14 685	67 205	114481
„ „ „ 5,— „ „ „	4 596	45 307	43 096
„ „ 10 ℳ	328	676	618
Belgien	52 021	159820	101407
Frankreich	18 017	39 874	38 623
Italien	627	61 965	672707
Niederlande	51 650	202693	172560
Österreich-Ungarn	238055	594639	421332
Schweiz	144750	609815	244772
Serbien	—	3	34 804
Ver. St. v. Amerika	3 038	35 340	60 741
Ausfuhr	4 543	17 616	11 686
Dänemark	1 500	4 052	2 795
Österreich-Ungarn	1 253	4 890	2 761
Birnen, Quitten.			
Einfuhr	7 259	234647	430521
Zollfrei, tarifmäßig	4 834	117335	309293
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	—	1
Verz. z. roh 2 ℳ T. 10%	149	52 579	59 796
„ „ „ 3,20 „ „ „	1 304	35 442	26 099
„ „ „ 5,— „ „ „	972	29 291	35 332
Belgien	550	60 147	69 686
Frankreich	1 498	6 908	41 671
Italien	405	36 035	34 572
Niederlande	985	31 533	79 886
Österreich-Ungarn	2 491	86 306	188692
Schweiz	1 221	12 037	14 171
Ausfuhr	1 585	13 393	27 444
Dänemark	184	2 098	4 114
Großbritannien	22	708	8 125
Österreich-Ungarn	48	1 281	5 210
Schweden	918	5 967	5 149
Aprikosen, Pfirsiche.			
Einfuhr	35	49 054	66 676
Zollfrei, tarifmäßig	2	23 541	36 356
Verz. z. roh 2 ℳ T. 15%	33	25 513	30 319
„ „ 8 ℳ	—	—	1
Frankreich	16	15 565	36 857
Italien	—	19 319	23 155
Österreich-Ungarn	3	12 628	5 817
Ausfuhr	57	676	937
Österreich-Ungarn	—	180	472
Schweiz	57	209	151
Zwetschen.			
Einfuhr	10 714	220868	35 466
Zollfrei, tarifmäßig	10 566	199566	16 620
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	1	—
Verz. z. roh 2 ℳ T. 1%	148	21 301	18 846
Österreich-Ungarn	10 604	208055	22 126
Serbien	100	7 153	8 606
Ausfuhr	186	28 128	35 105
Großbritannien	—	15 668	15 592
Schweiz	91	5 222	12 196
Mirabellen, Reineclauden usw., Mispeln			
Einfuhr	171	61 472	50 118
Zollfrei, tarifmäßig	88	548	772
Verz. z. roh 2 ℳ T. 3%	83	60 924	49 346
Frankreich	31	18 809	11 069
Italien	1	11 638	16 471
Niederlande	99	6 547	12 113
Österreich-Ungarn	40	23 402	8 758
Ausfuhr	421	6 785	8 423
Großbritannien	366	4 449	6 042
Schweiz	1	730	760
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr	1	71 352	63 391
Zollfrei, tarifmäßig	—	367	281
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	1	27
Verz. z. roh 1 ℳ T. 6%	1	70 983	63 083
„ „ „ 6 „ „	—	1	—
Frankreich	1	10 355	11 624
Italien	—	36 853	35 727
Niederlande	—	17 348	10 833
Ausfuhr	—	13 865	21 289
Großbritannien	—	1 980	10 875
Schweiz	—	3 800	3 533
Erdbeeren.			
Einfuhr	2	26 466	22 096
Zollfrei, tarifmäßig	—	9	14
Verzollt zu 10 ℳ	2	26 457	22 082
Frankreich	—	4 409	4 205
Niederlande	2	21 241	16 971
Ausfuhr	1	487	441
Dänemark	—	137	180
Schweiz	—	292	209
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr	3 658	193916	141603
Zollfrei, tarifmäßig	3 658	193911	141584
Verz. z. roh 5 ℳ T. 8%	—	5	19
Italien	1 159	1 964	4 516
Niederlande	12	21 207	21 250
Österreich-Ungarn	413	50 673	53 874
Rußland in Europa	207	5 165	8 530
Finnland	884	6 970	5 558
Schweden	824	104016	46 834
Ausfuhr	8	24 598	30 266
Großbritannien	—	15 959	23 142
Schweiz	1	7 121	5 486

Digitized by Google

lasse die Schmiere aber im Spätherbst untergraben. Dr. H.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Es sollen an einer Amtskorporationsstraße Bäume, Birnhochstämme, gepflanzt werden. Wieviel beträgt der gesetzliche Abstand vom Baum bis an die angrenzenden Grundstücke? Ich ersuche Sie gütigst um Mitteilung, ob auch da die gesetzlichen Bestimmungen zutreffen.

W., OA. Eßl. D. H.

Antwort. Von sehr geschätzter und kompetenter Seite erhielten wir folgende Auskunft: Nach Art. 233 Abs. 5 des Württ. Ausführungsgesetzes zum Bürgerl. Gesetzbuch sind Bäume, welche polizeilicher Vorschrift zufolge in regelmäßiger Anordnung längs der Straßen auf den angrenzenden Grundstücken gepflanzt werden, von der Einhaltung eines Abstandes gegenüber dem Nachbar befreit. Eine Vorschrift im Sinn dieser Bestimmung für das ganze Land besteht nicht. Wenn für den in Frage stehenden Ort oder Oberamtsbezirk keine orts- oder bezirkspolizeiliche Vorschrift aufgestellt ist, so muß mit der Baumpflanzung entlang der Amtskörperschaftsstraße von der Nachbargrenze der gesetzliche bezw. ortsstatutarische Abstand eingehalten werden. Für Birnhochstämme beträgt der gesetzliche Abstand 3,5 m. Hg.

Frage. Ich habe in meinem Garten zwei größere Exemplare Prunus padus, Traubenkirsche stehen. Kann man auf Prunus padus fruchtbringende Prunusarten wie Weichseln oder Kirschen pfropfen?

W. Oberförster E.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

Digitized by Google

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

In gänzlich neuer Bearbeitung erscheint gegenwärtig:

130000 Artikel

Meyers Kleines

6000 Seiten

Konversations-Lexikon

Siebente Auflage

520 Tafeln

6 Halblederbände zu je 12 Mark

110 Karten

Leipzig und Wien

Bibliographisches Institut

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner Raffia-Bast z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Digitized by Google

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur
Ulm-Söflingen.
Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten
Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme
Ulmer Riesenspargelpflanzen
schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Baumwachs, kaltfl.
sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53
J. Weiss, Böblingen (Württ.).
Preisliste gratis und franko.

Versende solange Vorrat:
Amerikan. **Frühpfirsichbäumchen,** sehr großfrüchtig und edel, schon im Juli reifend, 10 Stück Mk. 8.50, 4 Stück Postpaket Mk. 3.50. [33
Ferner **zu Buschobst-Anlagen passend:**
1 jährige Veredlungen in Birn auf Quitte (meist Diels Butterbirn und Pastorenbirn)
1 jährige Veredlungen in Apfel auf Doucin, 100 Stück Mk. 35.—, 10 Stück Mk. 4.—.
NB. Die vereinfachte Zwergbaumzucht (Buschobstbau) findet auch bei uns immer mehr Eingang, so hat z. B. vorigen Herbst ein junger Landwirt 200 Stück 1 jähr. Veredlungen von mir bezogen zur Zwischenpflanzung bei jungen Hochstämmen.
Außerdem empfehle **1 jähr. Apfel auf Wildling,** vorzüglich bewurzelt, in bald- u. reichtragenden Sorten, als Ontario, Lord Großvenor u. a., besonders passend zur Anpflanzung in ger. Weinbergslagen, 100 St. Mk. 35.—, 10 St. Mk. 4.—.
Karl Hild, Baumzüchter, Backnang.

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19
Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Holder-Spritzen [11
Weltruf besitzen
Verlangen Sie den neuen 72 seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**
Hochinteressant
viele Neuheiten
Bei Bezug auf diese Zeitung Gratiszusendung durch
Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Nr. 133.

Obstbäume-Specialitäten.
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Gußmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Raupenleim, monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Postst. Mk. 3.75, 12 kg-Eimer Mk. 11.—, 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [34 a

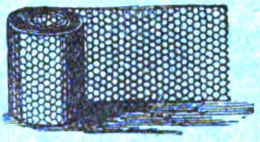
Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, p. 100 m Mk. 3.—. Fangzeit März—Mai.

Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt
Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.
Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.
Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [33
Oekonomierat Fr. Lucas.

[20

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □m von ℳ 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan,
Göppingen.

P. Bantlin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

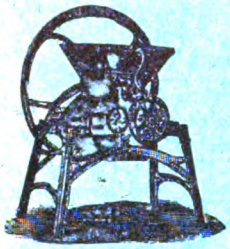
Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.
[32

Zirka **3000 Stück** schöne
2jährige Apfelwildlinge (verschult)
hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50., II. Klasse Mk. 1.50. [18
Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

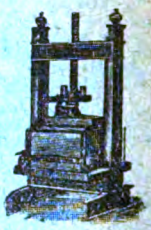
Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.
Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [26
Balth. Scheerer, Baumwart.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:
Mühlen und Pressen
zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**
Prospekte gratis und franko. [7



Obstbäume
aller Art und Formen.
Alleebäume, Rosen und Thuja
nur prima Qualität. [51
G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.
Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Obstbäume
aller Art, insbesondere
Ia. Apfelhochstämme,
3- und 4jährige Veredlungen, hat wegen großem Vorat billig abzugeben [22
E. Kayser, Schultheiß, Hegnach b. Waiblingen.
Sorten- u. Preisverzeichnis steht gerne zu Diensten.

H. Schmidt
J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Von Lieferungen in Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen sowie Anlegen von Obstgärten halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

H. SCHÄCHTERLE
OBST-ZIER-GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART-CANNSTATT
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [18

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in **Apfel- und Birnhochstämme,**
Apfel- und Birnhalbhochstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen, Ziergehölze, Ziergehölze, Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

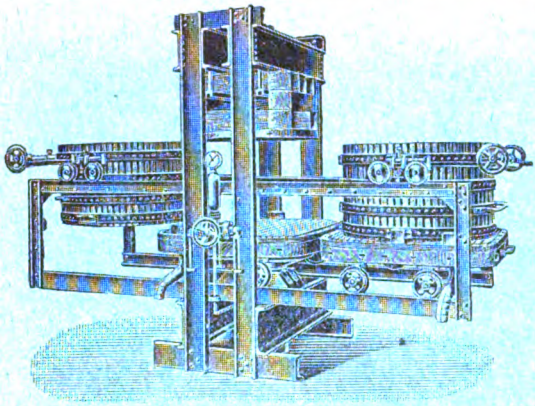
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

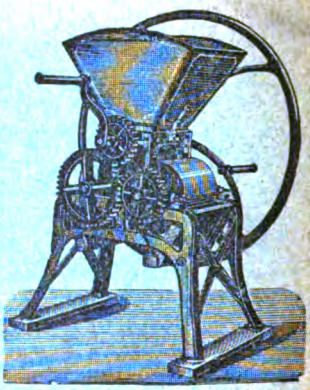
3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

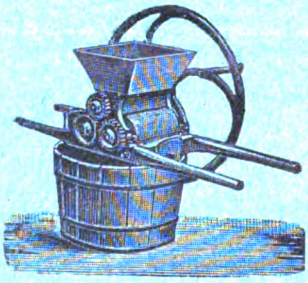
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

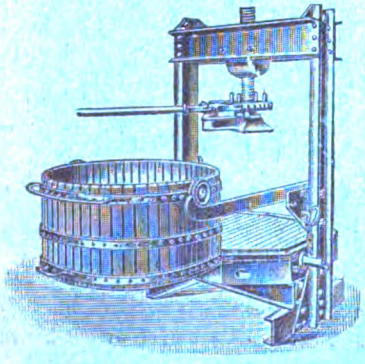
D.R.-Patent No. 113834.



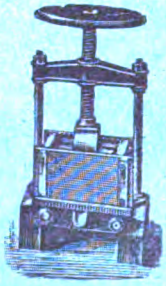
Obst- und Beerenmühlen

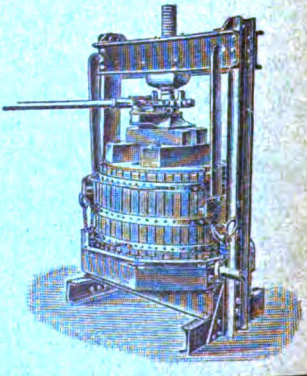
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 3. März 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Schwäbische Hausspaliere. Verwertung des Tafelobstes. — II. Vereins-Angelegenheiten: Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909. — III. Monats-Kalender: März. — IV. Schädlings-Kalender: März. — V. Brief- und Fragekasten. — Ausschreiben. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Bahnstelle Ostheim!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. **Kordon, Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Adershebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

E. Roll, Baumschulenbesitzer.

J. Kappenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 3. Stuttgart, März. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

Schwäbische Hausspaliere.

„Wie heimelt doch den Wanderer solch ein baumbewachsenes oder rebenumkränztes Haus an, wenn er in eine fremde Ortschaft hineintritt! Wie vorteilhaft hebt es sich von kahlen Nachbarhäusern ab und wie deutlich klingt es aus ihm heraus, daß sein Besitzer zu den stillen und guten Leuten gehören mag, die im Getriebe der Welt und im Streite des Tages sich warme Freude an dem Wachsen, Blühen und Gedeihen dieser Spender köstlichen Obstes und würziger Trauben bewahrt haben!" So schreibt der pomologische Altmeister Goethe in seiner eben erschienenen Schrift: „Die Spalierzucht", der wir unsere vier Abbildungen, die auf eigenen Aufnahmen des verehrten Verfassers beruhen, entnommen haben. *) Und es freut uns Schwaben, daß er auf seiner pomologischen Rundfahrt neben preußischen, badischen, bayerischen, elsässischen, luxemburgischen Spalieren auch solche auf unserem württembergischen Boden gefunden hat, die er der Erwähnung und Wiedergabe würdig

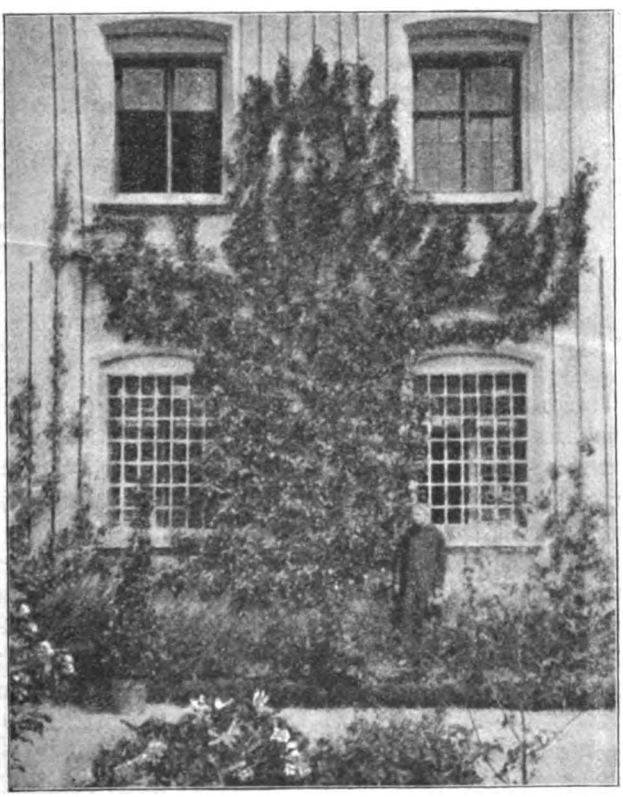


Abb. 1. Spalier des Danziger Kantapfels im Hof des Klosters Beuron (Hohenzollern), 640 m hoch gelegen.

*) Die Hausspalierzucht, Anleitung zur Erziehung von Obst- und Rebspalieren an Häuserwänden, von Rud. Goethe, Kgl. Landes-Ökonomierat. Preis broschiert Mk. 1.80, geb. Mk. 2.80. Verlag von Rud. Bechtold u. Co., Wiesbaden.

Digitized by Google

erachtete. Reizvoll lieſt ſich dieſe „Wandobſtbaufahrt“ und lehrreich ſind die Fragen und Antworten, die ſich an das Geſchaute knüpfen. Welche Vorteile ſolche „Hauswandbäume“ (dieſe Verdeutſchung von Wandſpalier iſt vortrefflich!) bieten, welche Hauswände brauchbar für dieſen Zweck ſind, was man über die Geſtelle, über Boden, Düngung, Entwäſſerung wiſſen muß, das alles iſt hier kurz und gut zuſammengeſtellt.

Das Büchlein iſt für alle die geſchrieben, welche ein eigenes Heim beſitzen, oder wenigſtens ein Haus dauernd bewohnen, möge es nun frei oder in einer Ortſchaft, im Gebirge oder in der Niederung, im Süden oder Norden unſeres Vaterlandes gelegen ſein: es muß nur warme Wände beſitzen, an die man etwas pflanzen kann. Spaliere ſtehen der Villa ebenſogut an, als ſie das beſcheidene Bauernhaus ſchmücken. Das Werkchen ſoll die gegen die Hausſpalierzucht herrſchenden Vorurteile beſeitigen und Luſt und Liebe zu dieſem Zweige der Obſtzucht erwecken. Und zwar bei jedermann. Hier gibt's keinen Standesunterſchied! Sowohl Beamte als Angeſtellte, Landwirte, Gewerbetreibende, Arbeiter, ſie alle, auch Mann und Frau, können dieſen ſchönen Zweig der Obſtzucht betreiben, ja er iſt ſogar an öffentlichen Gebäuden, wie Rathäuſern, Bahnhöfen, Kaſernen, Spitälern, Schulen, Stiftungen und Fabriken ſehr wohl durchführbar. Ganz beſonders ſeien die Schulen auf dieſes von einer Autorität auf dem Gebiete der Obſtzucht verfaßte Werkchen aufmerkſam gemacht. Jedem iſt die Bekleidung der Hauswände mit Obſtbäumen möglich gemacht, dem, der ſich auf ein formgerechtes Spalier verſteht, wie nicht minder dem, der das formloſe vorzieht (Abb. 3); dem, der Äpfel oder Birnen wählt, wie dem, der Weintrauben vorzieht (Abb. 4).

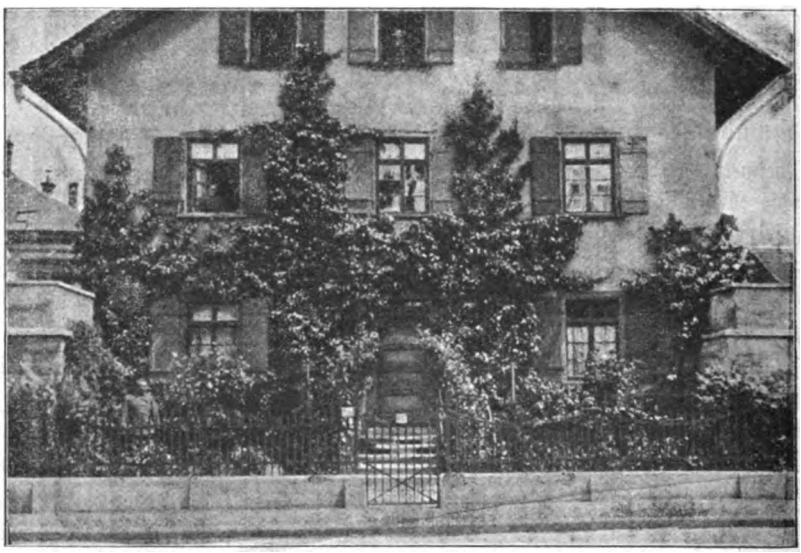


Abb. 2. Spalier von: Holzfarbiger Butterbirn, Andenken an den Kongreß, Italieniſche Zwetſche, am Amtsgericht Saulgau, 400 m hoch gelegen.

Wer unſer „Württ. Obſtbuch“ beſitzt (S. 29 bis 44) und ſich nun noch die Goethe'ſche Schrift um ein Billiges erwirbt, der iſt mit Ratſchlägen in Wort und Bild vortrefflich ausgeſtattet und es hängt nur von ihm ab, ob die ihm zur Verfügung ſtehenden Wände einen ebenſo hübſchen Anblick bieten und — Notabene! ebenſo reichen und unerwarteten Obſt- und Geldertrag abwerfen werden, wie dies der Fall iſt bei den in dem Buch hier abgebildeten „Wandbäumen“, unter denen die ſchwäbiſchen keineswegs die geringſten ſind.

Digitized by Google

Verwertung des Tafelobstes.

Am 25. November v. J. sah ich zufällig in einem Stuttgarter Delikateßladen ein Dutzend Tafeläpfel (Weißer Winterkalvill) französischer Herkunft, hübsch in einer Schachtel mit Watte und Seidenpapier verpackt. Alle 12 Äpfel zusammen mit der Schachtel kosteten genau so viel, wie ich im Oktober für 6 Zentner gutes Mostobst erhalten hatte, nämlich 18 Mk. Nach Adam Riese kostete also ein Stück dieser Prachtäpfel eine Mark und 50 Pfennig. Und dieser Preis wird angelegt. Sonst hätte unser Stuttgarter Geschäftsmann sich diese kostbaren Artikel nicht auf Lager genommen. Es gibt aber auch billigeres Tafelobst, wie wir uns bei einem kürzlichen Besuch in Norddeutschland in jedem besseren Obst- und Delikateßgeschäft überzeugen konnten. Dort kosteten z. B. im Ladenverkauf: das Pfund Tiroler Edelrote 60 Pfg., sonstige große Sorten 50 Pfg. und beste Gravensteiner 35 Pfg. das Pfund. Feinste Tafelbirnen wurden zu 70 Pfg. verkauft und seitens der Händler sehr begehrt. Nur in einem Fall konnte ich ersehen, daß von den großen Mengen Tafelobst etwas von Süddeutschland stammte; es war in Leipzig, wo die Firma Leopold Hees aus Friedrichshafen am Bodensee Koch- und Tafelobst empfiehlt. Jedenfalls kommt vom Oberland seit Jahren Tafelobst regelmäßig nach Norddeutschland, weil in Oberschwaben der Versand infolge Überproduktion schon längere Zeit gut organisiert ist. Im übrigen mußte ich aber die Erfahrung machen, daß hauptsächlich ausländisches Obst, von Frankreich, Österreich und Nordamerika, als Tafel- und Kochobst in Norddeutschland auf den Markt kommt. Es wäre von größtem Vorteil, wenn wir Süddeutsche uns auf den Weg machen würden, unseren Obsterzeugnissen dort ebenfalls zu lohnenden Preisen Absatz bei guten Geschäftshäusern zu sichern. Der einzelne Obstproduzent kann sich die Unkosten einer Informationsreise allerdings nicht

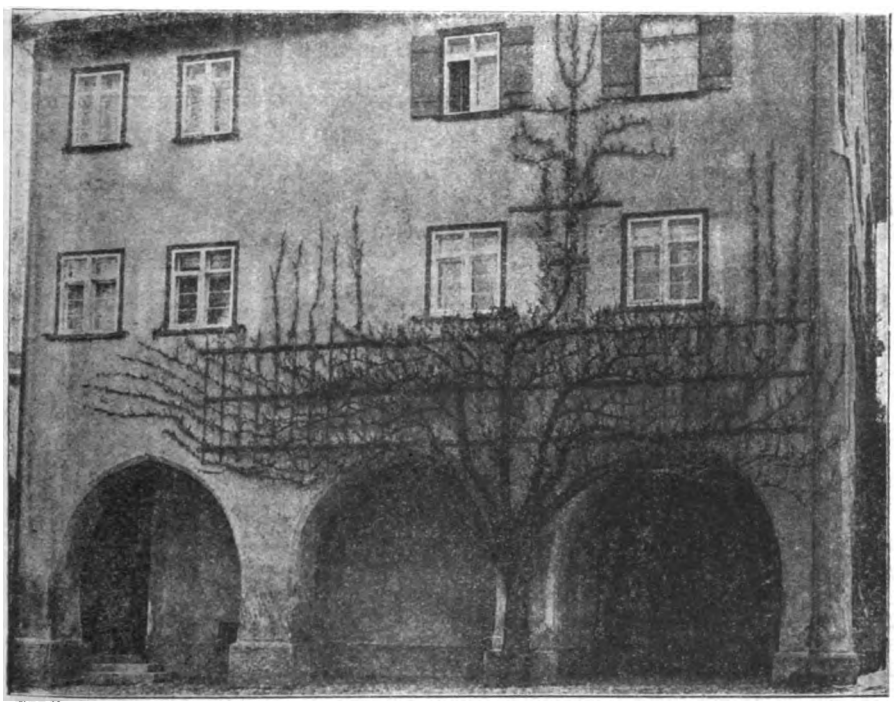


Abb. 3. Formloses Birnspalier am alten Rathaus in Saulgau in unbelaubtem Zustand, welche die einfache Art der Erziehung erkennen läßt.

Digitized by Google

gestatten; es dürfte genügen, wenn wir durch Anfragen bei Speditionsfirmen gute Adressen von Obst- und Delikateßhandlungen in jeder größeren und mittleren norddeutschen Stadt erfahren könnten und diesen Firmen Mustersendungen mit Offerten machen würden. Tafelobst kann per Post bemustert werden; in einer 5 Kilo-Sendung können mehrere Sorten bemustert werden. Es ist selbstverständlich eine Hauptsache, die Nachlieferungen in bester Verpackung und vorzüglicher Güte auszuführen, damit die Kundschaft erhalten bleibt.

kleinem Raume aufbewahrt werden. Güterbesitzervereine können solche Schachteln in größerer Anzahl gemeinsam beziehen. Als Bezugsquelle ist uns von der letzten Obstausstellung in Stuttgart die Firma Wilhelm Schlüter in Waltersdorf bei Luckenwalde bekannt; außerdem liefern noch württembergische Firmen in Stuttgart (G. Lutz) und Ludwigsburg (Fr. Schiettinger) ebenfalls Versandkartons von Wellpappe. Ganz bestimmt dürfen wir annehmen, daß es bei zielbewußtem Vorgehen unserer württembergischen Obstzüchter möglich ist, unseren besten Sorten Tafelobst, welches mit

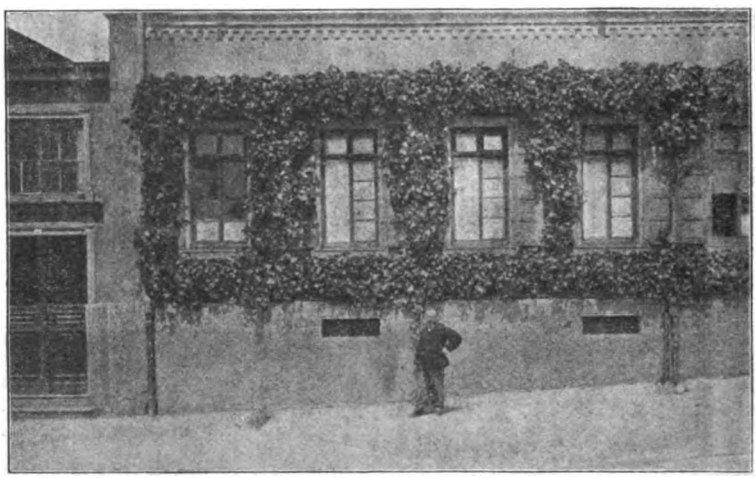


Abb. 4. Rebspalier (früher roter Malvasier) am Schulhaus in Mettingen bei Eßlingen.

Was die Verpackung anbetrifft, so müssen wir unter allen Umständen noch recht viel lernen, sonst nützen alle Anstrengungen rein gar nichts. Wir hatten Gelegenheit, in Berlin aus dem großen Werder'schen Obstgebiet eine Musterausstellung von versandfähigem Tafelobst zu besichtigen. Dieser Ausstellungsmarkt war in einer Halle nächst dem ständigen Kunstausstellungsgebäude untergebracht. Sämtliches Tafelobst war in 5 Kilo-Pappschachteln eingepackt. Diese Pappschachteln kosten pro Hundert nur 5 Mk., das Stück also nicht mehr wie 5 Pfg., macht per 2 Pfund also nur 1 Pfg. direkte Unkosten. In den Schachteln war das Obst zwischen weißen Papierschnitzeln eingelegt. Vor dem Gebrauch sind die Pappschachteln aus Wellkarton ganz flach zusammengelegt, können also bequem in

französischem und Tiroler Obst sicher erfolgreich konkurrieren kann, einen recht lohnenden Absatz zu Zeiten reichen Obstsegens zu verschaffen.

Es handelt sich nur darum, daß die Geschäftsverbindungen mit guten norddeutschen Firmen etwas kaufmännisch eingeleitet und gepflegt werden, dann finden wir bestimmt Absatz in unserem größeren Vaterland. Unser schönstes Obst hat keinen Wert, wenn wir es nicht richtig verpackt versenden können und unsere sicheren Abnehmer beizeiten haben. In der württembergischen Heimat konnten wir bis vor kurzem nicht mehr wie 6 Mk. für Tafelobst pro Zentner erzielen. Ist es da nicht vorteilhafter, wir suchen auswärts ein besser bezahltes Absatzgebiet, wo die Konkurrenz in Qualität und Verpackung wohl stark vorhanden ist, aber auch für leistungsfähige Obstzüchter

Digitized by Google

sehr viel höhere, lohnendere Preise zu erzielen sind.

Noch eins möchte ich ganz nebenbei bemerken, wie wir es machen müßten, um den norddeutschen Hausfrauen durch Vermittlung angesehener Handlungsfirmen unser württembergisches Obst anzubieten. Wäre es nicht möglich, daß jetzt seitens der Zentralstelle für Landwirtschaft einer oder mehrere Delegierte aus den Kreisen des Obstbauvereins nach Norddeutschland auf Informationsreisen gesandt würden? Die Ausgaben würden sich gewiß lohnen, wenn wir erfahren, was man dort für bestes Tafelobst in den verschiedenen Städten je zur Zeit anzulegen gewillt ist. Württemberg könnte seinen Absatz an Tafelobst sicher vermehren und bessere Preise wie seither erzielen. Was zurzeit die schlauen Japaner können, denen ich vielfach diesen Herbst in vielen Städten Norddeutschlands begegnete, und die genau wissen, warum sie trotz der riesigen Entfernung von Ostasien sich bei uns aufhalten, das können wir ebenfalls in kleinerem Maßstab gerade so gut und mit viel geringeren Unkosten machen, nämlich Absatzgebiete suchen. Vor 1870 ist das auch in ausgedehntem Maße offiziell von Württemberg aus geschehen; nichts hindert uns heute, auf handelspolitischem Wege mindestens innerhalb Deutschlands neue Pfade zu finden, um einem großen Zweig unserer heimatlichen Produktion, dem Obstbau, bessere Lebensbedingungen zu schaffen. Diese Zeilen sind von einem Geschäftsmann geschrieben, welcher nur nebenbei Obstbaumanlagen unterhält und kein Fachmann der Pomologie ist. Möge immerhin einiger Nutzen aus diesen geschäftlichen Anregungen entstehen, zur Unterstützung und Förderung des württembergischen Obstbaues und seiner Erzeugnisse!

Feuerbach-Stuttgart.

Karl Mobel, Fabrikbesitzer.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1909.

I. Vormittagsversammlung.

Am Dienstag den 2. Februar ds. Js., vormittags 9½ Uhr, begann im Großen Saale des Bürgermuseums in Stuttgart, die diesjährige Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus mit folgender, im Dezemberheft v. J. veröffentlichter

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrages für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Orts für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Vor Eintritt in die Tagesordnung gedachte der stellvertretende Vorstand Stadtpfleger Warth-Stuttgart des zur Erholung in Tunis abwesenden Vereinsvorstandes Gemeinderat Fischer-Stuttgart und ein telegraphischer Gruß übermittelte demselben die besten Wünsche der heutigen Versammlung. Hierauf begrüßte der Leiter die nach und nach den ganzen Saal füllende Versammlung, darunter als Vertreter der Staatsregierung Ministerialrat Sting und Regierungsrat Gauger, ferner zu aller Freude Staatsrat Freiherr v. Ow, der, wenn auch nicht mehr im Staatsdienst, dem Verein allezeit treu bleiben zu wollen verhieß. Durch Aufruf wurde die Anwesenheit folgender Vertrauensmänner resp. Stellvertreter der 12 Gaue festgestellt: 1. Koppenhöfer-Neuenstein, 2. Eith-Gmünd, 3. Nißler-Heidenheim, 4. Grotz-Heilbronn, 5. Hartmann-Ludwigsburg, 6. Albinger-Feuerbach, 7. Otto-Nürtingen, 8. Lucas-Reutlingen, 9. Filser-Balingen, 10. Weiß-Ottenhausen, 11. Sommer-Beizkofen, 12. Ruchte-Schloß Zeil.

Nach Erledigung einiger weiterer Förmlichkeiten wurde in die Tagesordnung eingetreten und als erster ergriff das Wort:

Digitized by Google

1.

Hofgärtner Hering-Stuttgart:

Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme.

Unsere Obstausstellungen, die sich von Anfang an seitens der einsichtigeren Mitglieder stets einer sehr regen Beteiligung erfreuen durften, haben in ihren Programmen steten Wechsel und Änderungen erfahren müssen. Insbesondere zeigte sich außer zweckentsprechender Erweiterung in den einzelnen Aufgaben das ständige Bestreben, die Sortenzahl zu vermindern. Sehr bald wurde es den leitenden Kreisen unseres Vereins klar, daß wir mit dem Fortschleppen der vielen und oft minderwertigen Sorten, die sich im Lande befinden, zu denen alljährlich noch immer neue treten, nicht in wünschenswerter Weise vorwärts kommen. Namentlich fällt uns ein erfolgreicher Wettbewerb mit dem Ausland schwer, das seinen Obstbau von Anfang an in praktischere, mehr für den Handel passende Bahnen gelenkt hat (denken wir an Tirol und Amerika!), sofern hier die Sortenzahl den Handelsbedingungen zweckentsprechend angepaßt und beschränkt wurde. Und doch liegen bei uns im allgemeinen die Verhältnisse für den Obstbau sehr günstig und unser Obst ist anerkanntermaßen von vorzüglicher Qualität! Wir sind deshalb noch weiter genötigt, unsere Sortimente, soweit sie im Handel eine Rolle spielen können und sollen, auf die für diesen Zweck vorteilhaftesten Sorten zu reduzieren. Hierzu aber geben uns die größeren Kreis- und Bezirksausstellungen die beste Gelegenheit. Werden diese doch von den ersten und erfolgreichsten Obstzüchtern beschickt und von sonstigen Obstbaufreunden und dem Obst konsumierenden Publikum zahlreich besucht und besichtigt. Hier sollte man demnach durch entsprechende Aufgaben dem eigentlichen Obstzüchter Gelegenheit geben, seine besten Produkte in zweckentsprechender Weise auszustellen und auf Grund seiner Erfahrungen die Fragen über die besten Sorten für den Großobstbau zu lösen. Ich höre hier im Geiste den Einwurf: „Ja, das ist nichts für unseren klein parzellierten Grundbesitz!" Die Einwendung ist nicht stichhaltig. Wenn in einer Gegend bestimmte gute Sorten in größeren Mengen zu haben sind, so zieht sich, sobald dies bekannt ist, erfahrungsgemäß der Handel dorthin. Denken wir an den Kirschenbau im Remstal, und die Frühzwetschen im Bühlertal! und das sind doch viel vergänglichere Produkte als z. B. unsere guten Tafeläpfelsorten! —

Die sonstigen Ziele und Zwecke unserer Obstausstellungen näher auseinanderzusetzen, kann ich mir in diesem Kreis von Sachverständigen wohl ersparen, um gleich direkt der Erledigung der gestellten Aufgabe näher zu kommen. —

Dank den Bestrebungen unserer Vereinsleitung und derjenigen verschiedener zielbewußter Bezirksobstbauvereine ist fast überall eine erhebliche Verminderung der übergroßen Sortenzahl festzustellen. Dieses Bestreben macht sich auch seit Jahren bei den meisten Bestellungen auf Edelreiser sehr bemerkbar. So anerkennenswert nun diese bis jetzt erreichte Sortenverminderung ist, so sind wir damit in den einzelnen Bezirken noch lange nicht so weit, wie es wünschenswert wäre! Noch immer sollten die Bezirkssortimente mehr beschränkt werden. Hoffen wir, daß wir auf diesem Wege nach Ausarbeitung der Fragebögen (die im September vorigen Jahrs verschickt wurden und jetzt vollständig vorliegen) und nochmaliger Sichtung der Bezirkssortimente einen erheblichen Schritt nach vorwärts gelangen!

Wenn wir nun die Programme der größeren Obstausstellungen, die seit 1881 vom W.-O.-V. veranstaltet wurden, ansehen, so finden wir von der ersten Ausstellung an immer das Bestreben nach Sortenverminderung, während 1881 die Sortenzahl unbeschränkt war und von einzelnen Landw. Bez.-Vereinen 200 Sorten Äpfel und über 80 Sorten Birnen ausgestellt wurden; damals galt eben noch der Grundsatz: je mehr Sorten der Aussteller brachte, um so sicherer konnte er auf erste Preise rechnen. Aber schon die Ausstellung 1889, die anläßlich des Kongresses des D.-P.-V. in Stuttgart stattfand, brachte eine kleine Besserung. Waren doch als Höchstzahl 60 Apfel- und Birnsorten vom Hochstamm und ebensoviele Sorten von Zwergbäumen zugelassen. Daß auch diese Anzahl noch viel zu groß war, hat eben jene Ausstellung zur Genüge bewiesen. Auf der Landesobstausstellung 1893 in Stuttgart wurden nur 20 Sorten Äpfel und 15 Sorten Birnen als Höchstzahl verlangt. Ebenso auf der Kreisobstausstellung in Ulm 1898. Vielfach wurde diese wesentliche Reduzierung für zu stark gehalten. Daß aber auch bei dieser Beschränkung eine sehr große Anzahl verschiedener Sorten ausgestellt wurde, zeigte die Zusammenstellung der 1893 ausgestellten Sortimente zur Genüge. Auch unsere Jubiläumsausstellung 1906, die noch in aller Gedächtnis ist, wies eine ähnliche Beschränkung in der Sortenzahl auf. Es war indes zum Troste für Sortenliebhaber eine Konkurrenz eingerichtet für Sorten von verschiedener Reifezeit, wo der Sortenzahl weiter Spielraum gegeben war; konnte dabei doch ein Aussteller 56 Sorten Tafeläpfel und ebensoviele Birnen ausstellen!

Für den eigentlichen Erwerbsobstbau war erstmals 1898 in Ulm und in noch weiterem

Digitized by Google

Rahmen 1906 dem Handelsobst und den Obstverkaufsmustern ein größerer Platz eingeräumt. Auch Musterpackungen waren auf der letzten großen Ausstellung vorhanden. Der Erfolg für die Aussteller war, soweit solche bessere und dauerhafte Sorten und keine vergängliche Herbstsorten anboten, ein sehr guter. Auf die Abteilungen in Handelsobst und Musterpackungen bei den großen internationalen Obstausstellungen in Düsseldorf und Mannheim, sowie auf der bayer. Landesobstausstellung im letzten Jahre in Nürnberg sei bei dieser Gelegenheit noch besonders aufmerksam gemacht. Es darf hier betont werden, daß diese für den Obsthandel und Obstverkauf wichtigsten Abteilungen in auffallend steigendem Maße beschickt wurden. Auch bei uns fanden im letzten Jahre einige größere Bezirksobstausstellungen statt, bei welchen teilweise die Aufgabe auf „Handelsobst" gestellt und erfüllt war. Ich führe hier besonders die Ausstellung des Bezirks-Obstbauvereins Wangen im Allgäu an, bei welcher eine Anzahl der bedeutenderen Obstzüchter des Bezirks Tafelobst in Musterpackungen in bedeutenden Quantitäten und schöner Sortierung ausgestellt hatten. Wie ich nachträglich von dem dortigen sehr rührigen Vereinsschriftführer erfahren habe, war der Erfolg für die Aussteller vortrefflich; es wurde alles, was angeboten war, zu anständigen Preisen abgesetzt und neue Absatzquellen besonders auch außerhalb Württembergs wurden erschlossen.

In unserer Vereinsleitung ist man nun dahin einig, daß bei Gelegenheit künftiger größerer Kreis- oder Bezirksausstellungen, welche in obstreicheren Gegenden stattfinden, dem Handelsobst nach sortierten Verkaufsmustern, sowie den Obstmusterpackungen der erste Platz eingeräumt werden muß, ebenso müssen die besten Preise hierfür zur Verfügung gestellt werden. Seitens des W.-O.-V. werden Preise und Medaillen nur noch für diese Abteilungen bewilligt werden. Steht doch hinter diesen Leistungen die ganze zum Verkauf bereite Produktion des betreffenden Kreises oder Bezirks und ist damit ein sicheres Bild über dessen Leistungsfähigkeit im praktischen, gewinnbringenden Obstbau gegeben! Es muß eine solch größere Ausstellung in allererster Linie ein Zeichen der Produktionsfähigkeit des betreffenden Landesteils sein; es sollen dort in der Hauptsache diejenigen Produzenten dominieren, hinter denen tatsächlich eine größere Produktion steht.

Der Besucher muß ein richtiges Bild vom Obstbau des betreffenden Kreises oder Bezirks gewinnen und besonders auch die Produktionsmöglichkeit übersehen können, um eventuell im großen beziehen zu können. Und ebenso muß auf diesem Weg der kleinere Konsument seine Bezugsquellen finden können.

Erst in zweiter Linie kommen die Aussteller der Bezirkssortimente und die Obstliebhaber mit ihren Sortimenten entsprechend dem vorliegenden Programmentwurf.

Ich möchte nun unter dem Hinweis auf den im Einverständnis mit dem Ausschuß ausgearbeiteten, Ihnen vorliegenden Programmentwurf für Kreis- und größere Bezirksausstellungen bemerken, daß dieser uns die für die jetzigen Zeitverhältnisse nötigen Grundlagen gibt, nach welchen ein allseitig befriedigendes zeitgemäßes Musterprogramm festgestellt werden könnte. Dasselbe heute ganz festzusetzen, wird wohl aus Mangel an Zeit nicht angehen. Ich möchte eventuell die Bestellung einer Kommission aus der Mitte der Versammlung beantragen, welche den Ihnen vorliegenden Programmentwurf noch verbessert und ganz druckfähig macht. Dieses Musterprogramm soll dann, außer der Bekanntgabe in der Vereinszeitschrift, jedem Verein, welcher eine größere Ausstellung unternehmen will, auf Wunsch zugestellt werden, ebenso das kleinere Programm für Lokal- und Ortsobstausstellungen. Es sie hier ausdrücklich betont, daß seitens des W.-O.-V. auf Ersuchen nur Preise und Preisrichter für solch größere Ausstellungen zugesagt werden, wenn die betreffende Ausstellung sich in der Hauptsache nach diesem Musterprogramm richtet.

Bei derartigen größeren Ausstellungen wäre die Berufung einer entsprechend größeren Anzahl von Preisrichtern sehr zweckmäßig, damit diese stets an einem Tage ihre Arbeit erledigen können.

Bei Vergebung der Preise des W.-O.-V. wird den Preisrichtern noch besonders nahe gelegt, auch den Stand der Baumanlagen des zu Prämiierenden zu besichtigen. Im Zweifelsfalle ist dem Aussteller, welcher sich die beste Baumpflege angelegen sein läßt, der Vorzug zu geben.

Was nun die kleineren Orts- oder Lokalausstellungen betrifft, so könnte für solche unser seitheriges Programm noch maßgebend sein. Es ist aber unter allen Umständen streng zu fordern, daß nur selbstgezogenes Obst ausgestellt wird. Auch ist darauf zu achten, daß die Anzahl der geforderten Früchte nicht weniger als 5 beträgt. Ferner sollte jeder Aussteller mindestens einen Baum von jeder ausgestellten Sorte besitzen.

Es sollen bei solchen kleineren Ausstellungen die Obstzüchter und Liebhaber erst für diese Arbeit erzogen werden, damit sie sich später auch an größeren Obstausstellungen mit Erfolg beteiligen können. — —

Der Redner erntete mit seinen klaren, überzeugenden Ausführungen warmen Beifall. Der Gedanke, den Entwurf einer Kommission zur

Digitized by Google

Durchberatung zu übergeben, fiel auf fruchtbaren Boden. Die Kommission wurde bestellt und setzt sich zusammen aus: Aldinger-Feuerbach, Hartmann-Ludwigsburg, Lucas-Reutlingen und dem Referenten.

Zwischen hinein kam zur Besprechung die Frage der

Vertretung des Obstbauvereins in der Landwirtschaftskammer.

Der Vorsitzende verlas ein Schreiben von Ökonomierat Lucas-Reutlingen, worin namens der Vereinigung württ. Baumschulbesitzer die Notwendigkeit einer angemessenen Vertretung des Obstbaues in der kommenden Landwirtschaftskammer betont wurde. Aus der kurzen Debatte, an der sich unter anderem Landtagsabgeordneter Sommer und Ministerialrat Sting beteiligten, ergab sich, daß die gegenwärtige Situation überhaupt noch keine Klarheit bietet und daß man das Weitere zunächst abwarten müsse.

2.

Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung.

Referent: Vereinssekretär Schaal.

Es ist für mich schwierig, Ihnen bestimmte Vorschläge zur Verbesserung des Tafelobsthandels zu machen, weil ich den hiesigen Handel bisher nur aus der Ferne beobachten konnte. Ich kann Ihnen nur mit meinen, in langjähriger Praxis in anderen deutschen Gebieten erworbenen Erfahrungen dienen. Ich muß deshalb zu der Quelle zurückgreifen, die mir während meines Hierseins zu Gebote stand, der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung. Leider sind bei dieser Stelle eine ganze Anzahl eingeforderter Berichte über Verkauf und erzielte Preise, ebenso seitens der Käufer über Deckung des Bedarfs ausgeblieben, trotzdem eine Aufforderung hierzu mit eingelegter Freikarte ergangen war. Selbst eine zweite Aufforderung blieb oft erfolglos. Es beweist dies, daß eine Anzahl derjenigen, die sich der Vermittlungsgelegenheit bedient haben, wenig Pflichtgefühl und absolut kein Allgemeininteresse besitzt. Eine Vermittlungsstelle wird zu dem Zweck ins Leben gerufen, Konsumenten und Produzenten einander näher zu bringen. Sie baut sich von kleinen Anfängen allmählich weiter aus auf Grund der eingegangenen Berichte. Bleiben diese aber aus, so ist der Ausbau erschwert, wenn nicht unmöglich Es läge also im beiderseitigen Interesse, wenn die Berichte, die nur einige Minuten Zeit kosten, regelmäßig eingingen.

Ich habe die vorhandenen Berichte gesondert, sie in verschiedene Gruppen eingeteilt und folgendes gefunden:

Eine Anzahl Dankschreiben, oft sehr herzlich gehalten, ein Beweis dafür, daß viele Verbindungen durch die Vermittlungsstelle zustande gekommen sind, ebensowohl auch dafür, daß es unter denen, die sich der Vermittlungsstelle bedienen, noch eine ganze Anzahl solcher gibt, die sich ihrer Pflicht bewußt sind.

Eine weitere Gruppe Berichterstatter konnte verkaufen, aber die Preise, die geboten wurden, waren ihnen zu niedrig. Das kann man ohne weiteres mitfühlen, denn zu Preisen von 5 und 6 Mark kann man kein Tafelobst abgeben.

Die dritte Gruppe hat aus Mißtrauen gegen auswärtige Besteller nicht verkaufen wollen. Das ist nun sehr schwer zu verstehen. Innerhalb Württembergs sind die Preise so niedrig geblieben, daß sich kaum die Verpackung rentiert hat, und außerhalb sind drei- und vierfache Preise bezahlt worden; das müßte doch mit Gewalt zur Ausfuhr anregen. Es zeugt von wenig kaufmännischem Geist, wenn man vor Anknüpfung ausgedehnterer, vielleicht dauernder Geschäftsverbindung zurückschreckt, aus Angst, man könnte um einen Posten betrogen werden. Wenn die Industrie so ängstlich gewesen wäre, so hätte sie sich nicht die Welt erobert. Als Abnehmer kommt in erster Linie die Privatkundschaft in Betracht. Ein Bürger, ein Beamter, der, nicht im Besitz eines eigenen Gartens, sich einige Zentner Äpfel bestellt, geht nicht mit der Absicht um, den Lieferanten um sein Geld zu prellen. Er wird stets gerne bezahlen, wenn die Ware schön ist und wohlbehalten eintrifft. Ist dies nicht der Fall, so wird er sich allerdings wehren, zu bezahlen und das mit vollem Recht. Schlecht angeliefertes Tafelobst, was im Keller lagern und nach und nach verbraucht werden soll, ist geschenkt zu teuer. Der Absender mag in diesem Fall ruhig die Schuld auf sich nehmen. Es scheint überhaupt, daß die bekundete Angst ihren Grund in dem eigenen schlechten Gewissen hatte. Der Züchter hatte entweder nichts Gutes, oder er verpackte schlecht und hatte in dieser Beziehung schon unliebsame Erfahrungen hinter sich.

Weiter kommt als Abnehmer der Händler in Betracht, der aber ebenfalls nicht im geringsten zu fürchten ist. Ich verstehe hier unter Händlern diejenigen, welche vom Produzenten kaufen und ihre Ware an den Konsumenten abgeben. Diese Leute sind viel zu gut kaufmännisch geschult, als daß sie sich in einer Gegend, wo schönes Obst preiswert zu haben ist, durch Nichtbezahlung unmöglich machen sollten. Wir brauchen den Händler unbedingt, einesteils um dem kleineren Be-

Digitized by Google

sitzer die Mühe des Verpackens, Sortierens und des Absatzes abzunehmen, andererseits um die vielen zerstreuten Posten der einzelnen Sorten zu sammeln und verkaufsfähige Mengen auf den Markt werfen zu können. Der Tiroler Händler mag uns als Beispiel dienen. Er kauft oder pachtet die Ernte im voraus auf mehrere Jahre, erntet, sortiert und verpackt selbst und beherrscht auf diese Weise den gesamten Obsthandel mit einer Ware, welche, weil sie gut behandelt ist, überall Anklang findet. In Amerika liegt der Obsthandel fast ausschließlich in der Hand des Händlers. Gegen Übergriffe können sich die Züchter immer durch Bildung von Genossenschaften schützen. Der Händler kennt und fürchtet sie, sucht sie auch oft zu hintertreiben, schließlich geht er aber mit den Preisen doch wieder auf annehmbare Höhe, so daß eine Verbindung mit ihm aussichtsvoller ist, als der genossenschaftliche Verkauf, dem so sehr oft die kaufmännische Leitung fehlt. Es ist nur eine Kategorie „Händler" (sie nennen sich wenigstens so) zu fürchten, das sind die Zwischenträger, die vom Produzenten kaufen und an Händler weiterverkaufen. Der reelle Großhändler hat mit diesen Leuten nichts zu tun, er hat seine eigenen Agenten, die in seinem Lohne stehen; diese arbeiten im Auftrag eines kapitalkräftigen Kaufmannes. Der Zwischenträger dagegen ist meist mittellos, er ist nur im Herbst, während der Hauptkampagne Obsthändler, die übrige Zeit etwas anderes, oder auch gar nichts. Kapital steht ihm nicht zur Verfügung, eine gerichtliche Klage ist in den meisten Fällen zwecklos. Dieser Zwischenträger bedient sich jedoch selten einer Obstvermittlungsstelle, er kommt gewöhnlich selbst und bietet den denkbar niedersten Preis. Es sind einzelne Fälle berichtet worden, daß solche Leute sich Obst in größeren Mengen schicken ließen; dasselbe an der Bahn verweigerten und die Bahn mußte das Obst versteigern lassen und der Ansteigerer war niemand anders als der Zwischenträger selbst. Damit war er im Besitz von spottbilligem Obst, womit er dem reellen Händler wirksame Konkurrenz machen konnte. Der eigentliche Händlerstand stößt diese zweifelhaften Existenzen schon im eigenen Interesse aus, wo er nur irgend kann. Eine Meldung bei der Zentralvermittlungsstelle, die hier sofort vervielfältigt an alle Vertrauensmänner des W.-O.-V. weitergegeben wird, legt solchen Leuten das Handwerk sehr bald und bewahrt andere vor Schaden.

Unter den eingelaufenen Berichten findet sich auch eine Anzahl, bei denen von verspäteten Lieferungen und Annahmeverweigerung die Rede ist. In den meisten Fällen sind die laut gewordenen Klagen, noch mehr aber die Annahmeverweigerung unberechtigt. Der Obstzüchter nimmt die einlaufenden Bestellungen auf Winterobst entgegen und bedient die Abnehmer der Reihe nach, wie ihm dies sein Geschäftsbetrieb erlaubt. Es ist ein unbilliges Verlangen, wenn jemand heute Obst bestellt und dasselbe in ein paar Tagen schon unbedingt haben will. Der Obstzüchter muß mit der Witterung rechnen. Wenn Sturm, Frost 2c. in Aussicht sind, so muß er zuerst seine Ernte in Sicherheit bringen, ehe er ans Verpacken denken kann. Eine kurze Lagerung ist für den Ausfall der Ware besonders wichtig, weil sich während derselben einzelne, bei der Ernte nicht sichtbare Schäden bemerkbar machen. Der Züchter ist andererseits aber verpflichtet, sofort nach Einlauf der Bestellnng dem Abnehmer die Lieferung „zu geeigneter Versandzeit") zu bestätigen. Unterläßt er dies, so zeugt das von wenig kaufmännischem Geist. Ist die Bestätigung aber in Händen des Auftraggebers, so soll dieser auch die Zeit abwarten, zu der es dem Züchter nach Einbringung seiner Ernte möglich ist, zu liefern. Die Annahmeverweigerung sollte so viel wie möglich vermieden werden. Ein Rücktransport des Obstes macht dieses in vielen Fällen wertlos. Eine gegenseitige Verständigung führt in diesem Fall am ehesten zu einem annehmbaren Vergleich.

Ein großer Teil der Schuld bei berichteten „schlechten Lieferungen" wird der Bahnbeförderung in die Schuhe geschoben. Es wäre ja wünschenswert, daß die Behandlung auf der Bahn für Obst eine vorsichtigere wäre, wir könnten große Beträge für Packmaterial ersparen. Aber augenblicklich besteht eine besondere Vorschrift in dieser Beziehung nicht, und nach meinen Erkundigungen bei dem hiesigen Bahn-Auskunftsbureau braucht der Schaffner sogar aufgeklebte Plakate: „nicht stürzen", „Vorsicht frisches Obst", gar nicht zu beachten. In vielen Fällen achtet das Bahnpersonal ja wohl etwas darauf, aber eine Verpflichtung liegt nicht vor. Nur wo für die Bahnverwaltung größere Werte in Betracht kommen, wie z. B. bei den rheinischen Obstzügen, bei den Bühler-, Freinsheimer- und anderen ständigen großen Abfuhren, ist eine bessere Behandlung gebräuchlich. Deshalb ist der Absender verpflichtet, so zu verpacken, daß die Packung jede Bahnbehandlung aushält.

Die schlechte Lieferung ist aber nicht nur auf ungenügende Verpackung zurückzuführen, sondern auch auf schlechte Ernte und Sortierung. Die beste Verpackung ist wertlos, wenn nicht zuvor gut sortiert wurde; das Sortieren ist wertlos, wenn die Früchte schlecht geerntet sind. Auch darin, was man erntet, soll man seine Auswahl gut treffen.

Digitized by Google

Kanada-Renetten voll Fusikladium sind, wenn die Sorte auch noch so vorzüglich ist, keine Handelsware. Sie lohnen das Pflücken nicht, der Käufer ist damit betrogen, weil sie im Keller nachfaulen. Dagegen sind Bohnäpfel, die gesund, gut ausgebildet und ohne Pilzflecken sind, ganz vorzügliche Handelsware. Württemberg hat ja vor anderen Ländern, welche die Mostbereitung nicht kennen, den großen Vorteil voraus, daß es die geringen Früchte zu jeder Zeit gut verwerten kann. Deshalb sollte man hier auch nur wirkliches Tafelobst auspflücken und sich damit einen dauernden Abnehmerkreis sichern. Andere Länder müssen aber jährlich damit rechnen, ihre ausgelesenen Früchte noch als Koch- und Marktobst zu verwerten, müssen daher bei der Sortenwahl ungleich vorsichtiger zu Werk gehen, um möglichst wenig von diesem Ausfallobst zu bekommen. Je bessere Verwertung für das geringe vorhanden ist, desto schöner kann man das in den Handel kommende Tafelobst auswählen.

Ich kann hier nicht alle Einzelheiten einer richtigen Ernte, Sortierung und Verpackung behandeln und will daher nur die Hauptpunkte, die zu beachten sind, streifen. Bei der Ernte arbeite man nur mit ausgepolsterten Pflückkörben und lasse den Pflückkorb von billigen Arbeitskräften, Frauen und Kindern, in größere Körbe mit Zwischen- und Seitenlagen von Holzwolle entleeren. Wenn voll, wird der Korb womöglich mit geflochtenem Deckel und einem durch die Griffe gesteckten Stab verschlossen und so nach dem Lagerraum geschafft. Der feste Schluß ist notwendig, damit das Obst nicht rollen kann. Einlegen in den Korb, ohne Zwischenlagen von Holzwolle, vermindert die Qualität ganz beträchtlich, auch wenn Boden und Seitenwände ausgepolstert sind. Nach 8—14tägiger Lagerung werden die eingelaufenen Aufträge hergenommen und das Gewünschte aus dem Vorrat aussortiert. Peinlichste Gewissenhaftigkeit hierbei garantiert dauernde Kundschaft, schlechte Arbeit verbittert Züchter und Abnehmer gegeneinander. Beim Verpacken merke man sich als ersten Grundsatz, daß die Früchte, ohne einander gegenseitig zu berühren, so fest liegen müssen, daß kein Stoß sie aus ihrer Lage bringen kann. Die Packung muß oben überstehen, so daß beim Auflegen des Deckels noch ein kräftiger Druck ausgeübt werden muß.

So verpackt kommt die Lieferung stets gut an. Man hat die Gewißheit, den Abnehmer gut bedient zu haben. und braucht ihn nicht durch das Wort „Nachnahme“ von vornherein mißtrauisch zu machen. Gute Lieferungen werden von der Privatkundschaft immer, nachdem sich der Empfänger von der guten Ankunft der Ware überzeugt hat, gerne bezahlt. Mir persönlich war das Wort „Nachnahme“ unbekannt und ich bin während eines 18jährigen Betriebes niemals um eine Forderung gekommen. Gerade bei der im Obsthandel noch allgemein herrschenden Unsicherheit soll man dem Abnehmer Gelegenheit geben, sich das, was er bezahlen muß, erst anzusehen. Es wird sonst mancher von einer Bestellung abgeschreckt, wenn ihm Nachnahme vorgeschrieben wird, und er kauft dort, wo er die Ware erst sehen kann.

Ich habe Ihnen bisher ausgeführt, wie es gemacht werden soll und muß, um den Tafelobsthandel in die Höhe zu bringen. Die Medaille hat aber leider auch eine Kehrseite. Einen Zentner Obst vorschriftsmäßig zu verpacken, kostet etwa 3 Mk., (Kiste, Holzwolle, die Arbeit des Sortierens und Packens 2c.). Billigerweise kann man also bei einem Zentnerpreis für Tafelobst, wie er im vergangenen Herbst hier bezahlt wurde, keine vorschriftsmäßige Verpackung verlangen. Um einen schwunghaften Tafelobsthandel in die Wege zu leiten, ist aber diese Verpackung unbedingt notwendig. Es muß demnach in der jetzigen Übergangszeit nach einem Weg gesucht werden, um doch auf die Kosten zu kommen. Opfer müssen gebracht werden, das ist außer allem Zweifel, jedenfalls so lange, bis der Handel auf festen Füßen steht. Wir müssen höhere Preise zu erreichen suchen. Dieselben Früchte, die hier zu 5 und 8 Mk. verkauft wurden, kosteten in anderen Gegenden zur gleichen Zeit 20 und 25 Mk. per Zentner, nur mit dem Unterschied, daß dort tadellos verpackt, gut sortiert, und hier schlecht geliefert wurde. Die wenigen, die höhere Preise berichtet hatten, haben von vornherein ihren Früchten eine bessere Behandlung angedeihen lassen. Es wird Sie interessieren, einen Vergleich mit anderwärts, insbesondere in meinem früheren Wirkungskreis, notierten Preisen zu ziehen. Dort wurden Goldparmänen mit 15 bis 25 Mk., Landsberger und Baumanns mit 20 bis 25 Mk., Boskoop mit 20—35 Mk., Blenheim mit 25 Mk. Croncels mit 18—25 Mk., Ananas mit 30—40 Mk., Gute Luise mit 15—30 Mk., Gellerts mit 25—35 Mk., Pastoren mit 18 bis 20 Mk. bezahlt. Ich habe mich von der Vorzüglichkeit des hiesigen Obstes oft genug überzeugen können. An der Ware liegt es jedenfalls nicht, sondern an der Aufmachung. Wenn auch hier die Preise nie so hoch kommen werden, weil das Angebot doch stets bedeutend und die Konkurrenz der geringen Ware zu groß ist, und wenn ich auch zugeben will, daß in manchen Gegenden die Preise auf eine Höhe geschraubt sind, die der ausländischen Konkurrenz Tür und Tor öffnet, so ist es andererseits unbedingt notwendig, daß unsere Preise wenigstens eine annehmbare Höhe

Digitized by Google

erreichen müssen. Das Geheimnis, höhere Preise zu erzielen, liegt in der guten Lieferung. Bringen wir die Opfer, die notwendig sind, um gut sortiertes und verpacktes Obst bei geringen Preisen zu liefern, für eine kurze Zeit, der spätere dauernde Gewinn wird die Verluste reichlich aufwiegen. Wenn wir die Verpackung, die bis jetzt dem Empfänger verblieb und vom Absender meist nicht verrechnet wurde, zurückgehen lassen, so haben wir einen bedeutenden Mehrerlös für unser Obst. Die deutsche Normalpackung ist jedenfalls die beste und billigste für den auswärtigen Versand. Sie ist im Vergleich mit allen in Deutschland gebräuchlichen Verpackungen als die beste befunden worden. Sie belastet den Zentner Obst allerdings mit 3 Mk.; aber sie braucht vorläufig nur dorthin verwendet zu werden, wo ein Rücktransport nicht mehr angängig ist. Das ist nach Norden über die Mainlinie, nach Westen, Osten und Süden über die deutsche Grenze; und dort sind überall höhere Preise zu erwarten. Im Nahverkehr dagegen halte ich das Zurückschicken der Emballage für vorteilhafter, weil dann die 3 Mk. per Zentner, welche sonst für Verpackung aufgebracht werden müssen, wegfallen. Dazu ist allerdings die deutsche Normalkiste nicht genügend dauerhaft, sie verträgt kaum einen einmaligen Rücktransport. Ich habe das meiste Obst im Nahverkehr in Körben zu 50 Pfund Inhalt oder in stärkeren Kisten versandt. Diese gingen viele Jahre hin und her, der geringe Verlust an Holzwolle und Abnutzung fällt gar nicht ins Gewicht, ebensowenig das Mehrgewicht der Kiste. Man berechnet die Emballage auf der Nota innerhalb Falz mit der Bemerkung: „unberechnet, wenn innerhalb 14 Tagen frei zurückgeschickt". Kommt sie wohlbehalten zurück, dann bleibt der Betrag unberechnet, wenn nicht, dann wird der Betrag dafür ausgeworfen. Fertig geschriebener Frachtbrief und Anhängeetiketten für den Rücktransport erleichtern dem Käufer das Zurücksenden sehr. Man wird ja einen Teil Holzwolle einbüßen, auch auf eine geringe Abnützung der Kisten und Körbe ist zu rechnen; aber demgegenüber steht der Vorteil, der Verlegenheit enthoben zu sein, entweder die 3 Mk. für nicht zurückgehende Verpackung selbst zu leiden, oder sie dem Käufer aufhalsen zu müssen.

Ich erlaube mir kein Urteil darüber, welchen Weg Sie gehen sollen, bis ich den hiesigen Handel aus eigener Anschauung kenne. Sie mögen aus meinen Ausführungen dasjenige entnehmen, was Ihnen für die Verhältnisse des einzelnen passend dünkt. Jedenfalls aber müssen Sie den Abnehmer durch tadellose Lieferung zu der Überzeugung heranziehen, daß 1 Zentner gut behandeltes Obst, das sich im Keller hält, mehr wert ist, als 3 Zentner schlecht behandeltes. Damit erhalten Sie den ersten Anspruch auf gute Preise.

Ich möchte meine Ausführungen nicht schließen, ohne den Herrn Vertrauensmännern, Oberamts-Baumwarten und Baumwärtern die Pflicht nahezulegen, jederzeit in reger Verbindung mit der Zentralvermittlungsstelle zu bleiben, rechtzeitig über die zu erhoffenden Obstmengen Bericht zu erstatten, ihre Erfahrungen, die sie im Obsthandel draußen, insbesondere auch mit den Händlern machen, hierher bekannt zu geben. Nur dann ist der Ausbau einer Vermittlungsstelle gesichert, nur dann wird sie erkennen können, welche größeren Maßnahmen zur Förderung des Obsthandels zu ergreifen sind, um denselben auf die ihm gebührende Höhe zu bringen. — —

An die mit großem Beifall aufgenommenen Ausführungen schloß sich ein lebhafter Meinungsaustausch an (Aldinger, Lucas, Herz, Hartmann, Koppenhöfer, Hering, Schelle usw.), der im allgemeinen die Zustimmung der Versammlung zu den vorgetragenen Grundsätzen und Vorschlägen ergab. Über gute Erfolge berichtete Schellhammer-Tettnang: der dortige Bezirksverein hat im vorigen Jahr rund 400 Eisenbahnwagen Obst, darunter 100 Wagen Tafelobst ausgeführt. Leider habe die württemb. Bahnverwaltung eine Verbilligung der Frachtsätze auf Grund eines Gutachtens des Württ. Obstbauvereins abgelehnt, so daß der ganze Transport über die in dieser Beziehung zugänglichere badische Staatsbahn geleitet worden sei, was für die württemb. Staatsbahn einen Ausfall von rund 12000 Mk. ausgemacht habe. Das erwähnte Gutachten wurde von Hofgärtner Hering nach dem Protokoll (S. 157) verlesen. Es lautet: Eingabe des Bezirksvereins Wangen an die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft um Beihilfe für Herabsetzung des Tarifs für Frischobst beim Bahnversand seitens der K. W. Staatseisenbahnen betreffend: „Unsere Eingabe vom Jahr 1897 um einen temporären Ausnahmetarif für württembergisches Obst ist unter der Begründung, daß laut Verträgen auch dem fremdländischen Obst dieser Vorzugstarif eingeräumt werden müsse, seitens der Generaldirektion seinerzeit abgelehnt worden (lt. Bekanntgabe im Aprilheft 1897). Der Ausschuß steht noch heute auf demselben Standpunkt und hält eine Frachtermäßigung für württ. Obst für wünschenswert, kann diese aber, wenn sie auch dem fremden Obst zugute kommen soll, nicht akzeptieren und will lieber die derzeitigen Zustände beibehalten." So das von Schellhammer-Tettnang erwähnte Gutachten. Es wäre nun vor allen Dingen durch Anfrage sowohl bei der württembergischen als

Digitized by Google

bei der badischen Bahnverwaltung der amtliche Sachverhalt festzustellen, bevor weitere Schlüsse gezogen werden. Gewiß, Frachtermäßigung für inländisches Obst — „ein Ziel, aufs innigste zu wünschen!“ Aber auch zugleich für ausländisches? — wir erinnern nur an das Eine, daß in den letzten Jahren die französische Regierung ganz speziell Stuttgart als Hauptabsatzplatz für das französische Mostobst ins Auge gefaßt und entsprechende Schritte eingeleitet hat! Ganz zu schweigen von der Schweiz 2c.! Das ausländische Obst drückt den Preis des inländischen und der einheimische Produzent hat den Schaden! Wie und warum bei Tettnang ein Ausnahmefall wie der geschilderte stattfinden konnte, wird durch nähere Erhebung festgestellt werden können. Ein Einzelfall kann — seine gesetzliche Möglichkeit überhaupt vorausgesetzt — glücken. Verallgemeinert müßte das Inland notleiden, das Ausland profitieren. Dies war auch die Anschauung der Versammlung, der der Vorsitzende Ausdruck gab. Der Vorsitzende schloß im Sinn des Referats die Mahnung zu besserer Obstsortierung und Verpackung daran und betonte die Notwendigkeit der frühzeitigen und ausgiebigen Berichterstattung über Erntemengen und Verkaufserfahrungen an die Zentralvermittlungsstelle.

3.

Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter.

Auf Vorschlag des Vorsitzenden wurde der vorliegende Entwurf dem „Verein württembergischer Baumwarte“ zur Durchberatung und Berichterstattung übergeben, so daß sich weiterer Bericht an dieser Stelle erübrigt. Die endgültige Fassung wird zu geeigneter Zeit in dieser Zeitschrift veröffentlicht werden.

4.

Bericht der Zentralvermittlungsstelle.

Derselbe wurde gedruckt unter die Anwesenden verteilt und gab zu einer kurzen Debatte Veranlassung: ob nicht wieder Obstmärkte einzurichten seien. Die Stimmung der Versammlung ging offensichtlich nach Nein.

5.

Nächster Obstbautag.

Derselbe findet im Schwarzwaldkreis statt, und zwar in Calw oder Tübingen. Nähere Beschlußfassung bleibt dem Ausschuß vorbehalten.

6.

Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Oberamtsbaumwart Heindel-Neresheim beklagt in einem Schreiben das Abhauen schöner Obstbäume und deren Ersatz durch Laubbäume seitens der Straßenverwaltung. Der Ausschuß wird über diese Mitteilung nähere Erkundigungen einziehen. — Inzwischen hat die Kgl. Straßenbauinspektion Ellwangen mit Schreiben vom 18. Februar 1909 energischen Protest erhoben und wird im Interesse der objektiven Wahrheit gegen diese den Tatsachen nicht entsprechende Angabe vorgehen. Wir bemerken, daß die Kgl. Straßenbauinspektion Ellwangen Mitglied unseres Vereins ist und durchaus nicht im Ruf der Obstbaufeindschaft steht. Wir werden das Ergebnis der Untersuchung im Obstbau veröffentlichen.

Der Obstbauverein Altshausen wünscht stärkere Krähenvertilgung und besseren Vogelschutz überhaupt. Man nimmt Kenntnis von dem Gutachten des Oberförsters Wetzel und wird die Sache weiter behandeln.

Mezger-Ungeheuerhof macht auf den Mißstand aufmerksam, daß ausländisches Obst betrügerischerweise in Stuttgart hauptsächlich auf dem Mostobstmarkt auf dem Wilhelmsplatz als inländisches bezeichnet verkauft worden sei. Es erhebt sich die Frage, wie dies gesetzlich zu kontrollieren sei. Zunächst scheint eine solche Kontrolle nicht ausführbar.

Gugeler-Wangen wünscht Kontrolle bei den Vereinsabstimmungen, damit sich ausschließlich Mitglieder daran beteiligen können. Der Vorsitzende stellt fest, daß sich noch nie Mißstände aus dem bisherigen Usus (fast stets Akklamationswahlen) ergeben hätten. —

Um 1 Uhr schloß der Vorsitzende die anregende Versammlung, an der etwa 200 Personen teilgenommen hatten.

— — —

Beim

Mittagessen

gedachte der Vorsitzende in dankbaren Worten des in der Ferne weilenden Vereinsvorstands Stadtrat Fischer-Stuttgart. Den telegraphischen Gruß nach Tunis haben wir schon erwähnt.

Um 1/2 3 Uhr begann die Generalversammlung.

— — —

Rühmend zu erwähnen ist noch, daß Baumschulbesitzer Karl Mauk-Heilbronn zu der Versammlung ein schönes Sortiment überwintertes Obst mitgebracht hatte, das dadurch interessant war, daß eine ganze Anzahl wertvoller Neuheiten dabei vertreten war. So von Äpfeln die beiden Uhlhorn'schen Züchtungen: Ernst Bosch und von Zuccalmaglios Renette, von Birnen: Comtesse de Paris, Jeanne d'Arc, Madame Baltet, Belle des Abrés, Präsident Drouard und andere. Sämtliche Früchte, auch die älteren Sorten, wie Gelber Bellefleur, Kaiser Wilhelm, Winter-Dechantsbirn, Esperens Bergamotte, in vorzüglich ausgebildeten und besonders schön gefärbten Exemplaren. Sie erregten die ungeteilte Bewunderung der zahlreichen Beschauer. (Schluß folgt.)

Digitized by Google

III. Monats-Kalender.

März.

Umpfropfen mit in der Gegend bewährten Sorten. Pflanzung von Obstbäumen und Beerensträuchern. Düngung mit Gülle und Asche. Schluß mit dem Beschneiden. — Im Gemüsegarten die ersten Aussaaten (Salat, Radieschen, Erbsen 2c.). Spargelbeet vorbereiten. Mistbeete anlegen und besäen. — Im Ziergarten den Rasen reinigen und düngen. Zierbäume und -sträucher pflanzen. Ebenso Rosen (aber gleich umlegen). Sommerflor ins Mistbeet säen.

IV. Schädlings-Kalender.

März.

Apfelblütenstecher abklopfen. Fusikladiumspritzung (Württemb. Obstbuch S. 146). Eierschwämme des Schwammspinners zerdrücken. Die Vögel ins Baumgut ziehen durch Nistkästen. Den Katzen den Garten verleiden durch — ja, wer sie schießen darf, schießt natürlich! Zum Schutz der Vögel, aber auch der Obstbäume, die die Katzen nicht selten übel zerkratzen, indem sie ihre Krallen daran schärfen: Umbinden der Stämme mit Schlehen-, Akazien- oder Stachelbeerzweigen. Auch Umbinden von Papier, das mit Raupenleim bestrichen ist, soll von Erfolg sein.

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie werden junge Obstbäume, Spaliere und Buschobstbäume am zweckmäßigsten gedüngt? Ist es ratsam, deren Baumscheibe den Winter hindurch mit Stallmist bedeckt zu halten?

R. am Bodensee, 22. Dez. 1908. S. G.

Antwort. Das Belegen der Baumscheiben im Herbst mit Stallmist ist die beste und zweckmäßigste Düngung der jüngeren Spalier- und Buschobstbäume. Diese Decke (am besten Kuhdünger) schützt vor zu tiefem Eindringen des Winterfrostes: durch die Winterfeuchtigkeit wird der Dünger langsam ausgelaugt und die Nahrung den Wurzeln zugeführt; und im Frühjahr und Sommer schützt dieselbe vor dem zu starken Austrocknen, der Boden bleibt locker und feucht unter derselben, was den Bäumen auf Zwergunterlage, die bekanntlich nur flach wurzeln, ganz besonders zuträglich ist. Hg.

Frage. Meine jungen Obstbäume, dreijährige Apfelpyramiden, sind letzten Spätherbst (September) innerhalb kurzer Zeit sehr stark von Blattläusen befallen worden. Jetzt zeigen sich an den Trieben sehr viele Eier, besonders an den Knospen. Ich bitte, mir Auskunft über gründliche Vertilgung der Eier während des Winters zu geben. Kann ich die Bekämpfung mit Karbolineum riskieren? Wieviel prozentig und welche Marke halten Sie für die wirksamste, ohne der jungen Rinde zu schaden? Da es sich um große Bestände handelt, können nur Mittel für Massenvertilgung in Betracht kommen.

Feuerbach. J. M.

Antwort. Die Vertilgung der Wintereier der Blattläuse kann sicher mit einer 10 prozentigen Karbolineumlösung (mit Wasser löslichem Karbolineum) durch Anstreichen oder gründliches Bespritzen geschehen. Diese Mischung von dem Avenarius-Baumspritzmittel schadet dem Baum nicht und zerstört die Eier. Sehr stark sind diese Eierablagen außen an den Knospen unterhalb der Ansatzstelle der jungen Triebe, wo mit dem Spritzen weniger gut beizukommen ist; es muß deshalb auf diese Stellen ein besonderes Augenmerk gerichtet werden. Hg.

Bund deutscher Baumschulenbesitzer.

Ausschreiben!

Es ist eine sowohl in Wort und Schrift, als auch durch das praktische Leben erhärtete Tatsache, daß die Ansichten über die Einrichtung und Unterhaltung des modernen Baumschulenbetriebes außerordentlich verschiedene, ja oftmals geradezu entgegengesetzte sind.

Digitized by Google

Die Literatur versagt in dieser Beziehung auch vollständig.

Dieser Zustand hat dazu geführt, daß in Unterschätzung der Ansprüche eines neuzeitlichen Baumschulunternehmens im Laufe der Jahre eine große Menge Baumschulen entstanden sind, welche bereits bei ihrer Gründung den Keim der Vergänglichkeit und Minderwertigkeit in sich trugen.

Der Bund deutscher Baumschulenbesitzer beabsichtigt nun, über diesen Gegenstand Material zu sammeln, welches in Form einer Denkschrift herausgegeben wird und nicht nur für Fachleute, sondern auch für die breiteste Öffentlichkeit bestimmt ist.

In dieser Denkschrift sollen Beispiele rentierender und nicht rentierender, großer und kleiner, allgemeiner und Spezial-Betriebe gegeben werden und es sollen alle diejenigen Maßnahmen gegeißelt werden, welche als nicht lebensfähig und irrationell angesehen werden müssen. Es soll andererseits aber auch gezeigt werden, mit welchen Schwierigkeiten technischer, wirtschaftlicher und sozialer Natur der an und für sich lebensfähige, neuzeitliche Baumschulenbetrieb zu rechnen hat.

Zu dieser Denkschrift gehört natürlich die Verwendung von Beiträgen aus dem Süden und dem Norden, aus Ost und West, damit den verschiedenartigen deutschen Verhältnissen in vollem Umfange Rechnung getragen wird.

Der Bund deutscher Baumschulenbesitzer richtet daher durch den unterzeichneten Ausschuß an alle, die es angeht, die Bitte, Material zu der beabsichtigten Denkschrift einzusenden. Willkommen ist jeder Beitrag, ob groß, ob klein, wenn er nur auf tatsächliche Erfahrungen und erwiesene Beobachtungen sich stützt.

Bei der Vielseitigkeit des Baumschulenbetriebes richten wir an alle großen und kleinen Betriebe die Bitte, aus dem Schatze ihres Wissens und Könnens ein Scherflein zu der Arbeit beizutragen.

Auch an die mit der Materie vertrauten jüngeren Kräfte ist unser Appell gerichtet. Für die beste eingehende Arbeit

ist ein Preis von 100 Mark

ausgesetzt, welcher nach Entscheidung des unterzeichneten Ausschusses im Ganzen oder geteilt zur Vergebung gelangen kann.

Arbeiten, welche zum Preisbewerb gelangen sollen, bitten wir mit einem Kennwort zu versehen und die vollständige Adresse in einem geschlossenen Kuvert beizulegen, welches das gleiche Kennwort trägt.

Alle Arbeiten erbitten wir bis spätestens 1. Juni 1909 an den Vorsitzenden des Ausschusses: Baumschulenbesitzer Paul Hauber, Tolkewitz-Dresden.

J. A.:

Paul Hauber,

II. Vors. d. B. d. B.

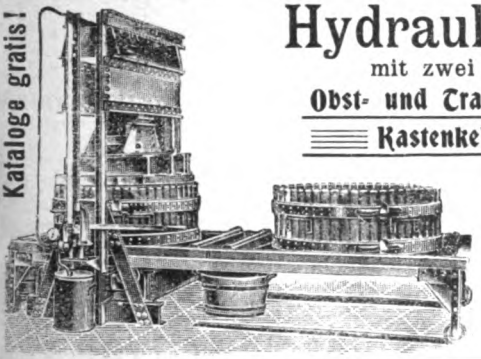
Die Prüfungs-Kommission besteht aus folgenden Mitgliedern: Paul Hauber (Vorsitzender), Tolkewitz-Dresden, W. Aldinger-Feuerbach, T. Boehm-Oberkassel/Bonn, B. Müllerklein-Karlstadt, K. Schuemann-Stralsund, Teetzmann-Baumschulenweg/Berlin.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben. [36

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M.

und

Berlin N., Chausseestr. 8.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke

per Kilo 1 Mk. 20 Pf.

Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk. Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perpler, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.

Cannstatt, Brückenstraße 44 B. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Wilhelm Pfitzer,

Stuttgart.

Pflanzen- und Samenkulturen.

Kataloge gratis und franko. [40

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder"

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. ***Wider's Baumwachs*** *ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem* ***Brumata-Leim „Marke Widder".***

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

Digitized by Google

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Liebigs kaltfl. **Baumwachs**
1/2 kg-Dose M. 1.
Meine & Liebig, Hannover. [38

Versende solange Vorrat:

Amerikan. **Frühpfirsichbäumchen,** sehr großfrüchtig und edel, schon im Juli reifend, 10 Stück Mk. 8.50, 4 Stück Postpaket Mk. 3.50. [33

Ferner **zu Buschobst-Anlagen passend:**
1 jährige Veredlungen in Birn auf Quitte (meist Diels Butterbirn und Pastorenbirn)
1 jährige Veredlungen in Apfel auf Doucin, 100 Stück Mk. 35.—, 10 Stück Mk. 4.—.

NB. Die vereinfachte Zwergbaumzucht (Buschobstbau) findet auch bei uns immer mehr Eingang, so hat z. B. vorigen Herbst ein junger Landwirt 200 Stück 1 jähr. Veredlungen von mir bezogen zur Zwischenpflanzung bei jungen Hochstämmen.

Außerdem empfehle **1 jähr. Apfel auf Wildling,** vorzüglich bewurzelt, in bald- u. reichtragenden Sorten, als Ontario, Lord Großvenor u. a., besonders passend zur Anpflanzung in ger. Weinbergslagen, 100 St. Mk. 35.—, 10 St. Mk. 4.—.

Karl Hild, Baumzüchter, Backnang.

Holder-Spritzen [11
Weltruf besitzen

Verlangen Sie den neuen, 72 seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**
Hochinteressant
viele Neuheiten
Bei Bezug auf diese Zeitung Gratiszusendung durch
Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Nr. 133.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53
J. Weiss, Böblingen (Württ.).
Preisliste gratis und franko.

Obstbäume-Specialitäten
Wer Bedarf an schönen, [illegible] formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule
Emanuel Otto, Nürtingen.
Preis- und Sortenverzeichnis steht gerne zu Diensten.

Baumwachs, kaltfl.
sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2 1/2 kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Eußmann in [illegible]
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Raupenleim, monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Poststt. Mk. 3.75, 12 kg-Eimer Mk. 11.—, 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [34 a

Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, p. 100 m Mk. 3.—. Fangzeit März—Mai.

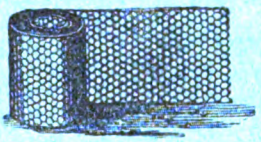
Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt
Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.
Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.
Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [33
Oekonomierat Fr. Lucas.

[20

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von M. 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan,
Göppingen.

P. Bantlin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

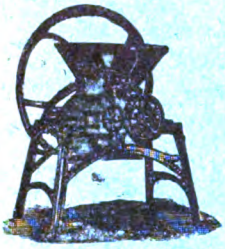
Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog.
wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.
[32

Zirka **3000 Stück** schöne
2jährige Apfelwildlinge (verschult)
hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50, II. Klasse Mk. 1.50. [18
Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

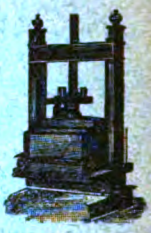
Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.
Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [26
Balth. Scheerer, Baumwart.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:
Mühlen und Pressen
zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie** bei billigsten Preisen.
Prospekte gratis und franko. [7



Obstbäume
aller Art und Formen.
Alleebäume, Rosen und Thuja
nur prima Qualität. [51
G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.
Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Gottfried Geiger,
Ravensburg, am Bahnhof [46
empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

H. Schmidt
J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

H. SCHÄCHTERLE
OBST-ZIER-GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART-CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME
[18

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume, Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5

Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**

Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Gebrüder Ulmer Baumschulen Weilheim-Teck Wtbg. empfehlen alle Arten Obst- & Ziergehölze, Ziersträucher & Waldpflanzen. Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.

Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.

Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.

Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.

Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.

Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.

Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.

Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.

Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.

Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,

Rotebühlstraße 8.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 18**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Zensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Drahtgeflecht-Einzäunungen

für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc. Preisliste auf Wunsch. [10 Voranschläge gratis.

Kallenberg & Feyerabend

Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,

2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,

1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,

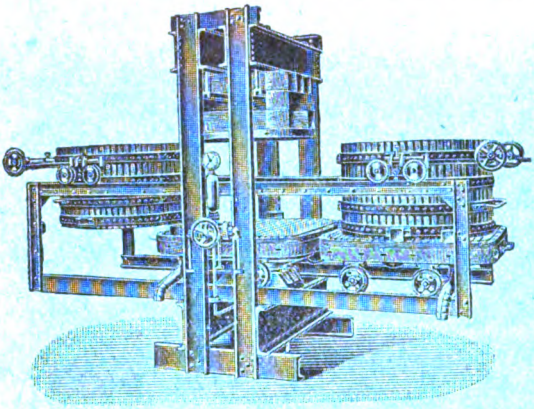
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.

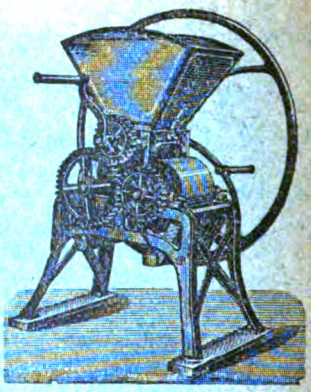
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

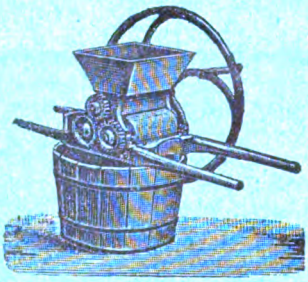
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

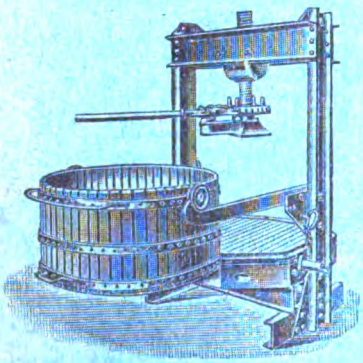
D.R.-Patent No. 113834.



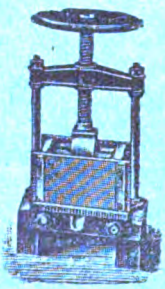
Obst- und Beerenmühlen

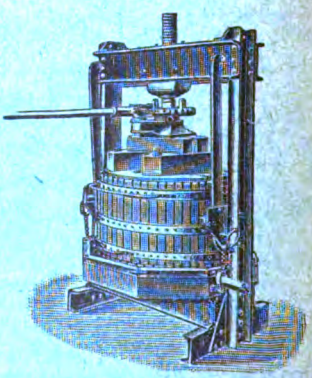
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 4. April 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909 (Schluß). Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: April. — V. Schädlings-Kalender: April. — VI. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Adersleb. Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4. Stuttgart, April. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten.

Vortrag von unserem Vereinssekretär G. Schaal auf der Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

Das vorliegende Thema ist so weitumfassend, daß man unmöglich alle hier vorkommenden Fälle in einer kurzen Rede behandeln kann. Die persönliche Entscheidung von Fall zu Fall wird ja bei der Anlage eines Obstgartens fast immer maßgebend sein. An Ort und Stelle sieht man mit einem Blick mehr, als man mit einem Schema festlegen kann. Auch die persönlichen Wünsche der Besitzer spielen eine wesentliche, wenn nicht die Hauptrolle.

Zur besseren Übersicht teile ich die verschiedenen Privatobstgärten in drei Gruppen ein:

1. Der kleine Hausgarten.
2. Der Obstgarten des Gartenliebhabers, wie man ihn meist dicht vor den Toren der Städte findet.
3. Der Obstgarten des Landwirts, das Baumgut.

Die erste Gruppe umfaßt ungefähr alles, was in der Größe bis zu etwa 10 Ar in der Nähe der Häuser mit Obst angelegt ist.

Die Besitzer dieser Hausgärten gehen meist von dem Gedanken aus: Nun haben wir ein eigenes Gärtchen, da wollen wir auch etwas eigenes Obst darin ziehen.

So einfach das klingt und so gerne wir diesen Wunsch äußern hören, so ist gerade die Obstzucht zwischen hohen Häusern in den Städten mit den größten Schwierigkeiten verbunden.

Ein Spalier an der sonnigen Wand, nach einer breiten Straße zu gelegen, Pyramiden mit möglichst viel Abstand untereinander, einige wagrechte Kordons lassen sich in den meisten Fällen in einem Vorgärtchen ganz gut anbringen und bei richtiger Weiterbehandlung ist auch auf eine Fruchtbarkeit dieser Bäume zu rechnen.

Fällt aber der Besitzer eines solchen Hausgärtchens bei der Anlage nicht dem richtigen Mann in die Hände, so wird hineingestopft, was irgend möglich ist und es wird so dicht gepflanzt, daß nach wenigen Jahren schon eine Pflanze die andere hindert. Auf solche Weise bepflanzt, kann der Hausgarten nur ein abschreckendes Beispiel für die ganze Nachbarschaft werden. Die Bäume wachsen sehr schnell ineinander, Luft und Licht haben keinen Zutritt mehr, das Ungeziefer, das aus natürlichem Selbsterhaltungstrieb die geschütztesten Stellen aufsucht, siedelt sich hier in Massen an. Von Fruchtbarkeit ist kaum die Rede; denn wo keine Sonne hinfällt, da wächst auch nichts.

Im allgemeinen sollte man bei Anlage der Vorgärten nicht immer von dem Gedanken ausgehen, daß hier Obst wachsen müsse. Vom Standpunkt des Schönheitssinnes präsentieren sich Gehölze und immergrüne Pflanzen weit vorteilhafter.

Digitized by Google

Obst soll jedenfalls nur da gewählt werden, wo genügend Luft und Sonne hinkommt. Bezüglich der Obstarten und Baumformen ist hier wenig Beschränkung geboten. Das leitende Motiv muß der Schönheitssinn sein, deshalb sind nur ausschließlich schön und regelmäßig wachsende Sorten zu verwenden.

Zur Wandbekleidung ist in einer Weingegend das Weinspalier sehr wohl angebracht, nicht aber in rauhen Gegenden, wo sonst kein Wein mehr gebaut wird. Man darf sich im Blick auf die günstigeren Wärmeverhältnisse an den Mauern nicht zu sehr darauf verlassen, daß noch etwas Ordentliches zu erwarten ist. Insbesondere fehlt es da an der späteren Pflege. In einer Weingegend findet man sämtliche Spaliere gut beschnitten und geheftet. Wo aber kein Wein mehr gedeiht, fehlen auch fast immer die Leute, die den Rebschnitt verstehen, und man hat dann statt der Früchte und regelrechter Formen ein verwahrlostes Gestrüppe an der Wand kleben. Die Peronospora tritt zwar an vereinzelten Rebspalieren bekanntlich weniger auf, dagegen finden sich andere Schädlinge, der falsche Mehltau, die Schildläuse mit besonderer Vorliebe dort ein und der Besitzer hat nur Ärger und Kosten. Besser macht sich in diesem Fall ein Birnenspalier.

Mitunter findet man die spätesten, anspruchsvollsten Birnsorten in ganz schöner Ausbildung an den Häusermauern und ich möchte schon wegen der besseren Widerstandsfähigkeit gegen Ungeziefer gerade der Birne als Wandspalier das Wort reden. Die Bäume brauchen durchaus nicht immer auf Zwergunterlage veredelt zu sein. Die meisten Hauswände sind hoch, es ist Raum genug zur Ausdehnung. Bei richtiger Behandlung läßt sich mit Birnen und Äpfeln auf Wildling eine Hauswand ganz vortrefflich bekleiden, wie die schönen großen Spaliere, wie sich solche auch an den Giebelwänden in vielen Dörfern im schwäbischen Oberland finden, beweisen dürften. Zudem sind die Bäume auf Wildling viel weniger anspruchsvoll und bedeutend widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Als Hauptform ist nach der Straße zu die schön gezogene Pyramide am besten, diese fast ausschließlich auf Zwergunterlage. Hohe Pyramiden versperren die Aussicht nach der Straße, sie sehen auf kleinem Raum nicht schön aus. Und wenn dieselben, um sie niedriger zu halten, unverhältnismäßig stark zurückgeschnitten werden, so bleibt der erhoffte Ertrag aus. Kunstformen sind nur dann zu empfehlen, wenn sie unter sachverständiger Pflege stehen und dauernd schön gehalten werden. Öfteres Bespritzen der Bäume wegen des anhaftenden Straßenstaubs darf nicht unterlassen werden. Wagrechte Kordons sollen nur da verwendet werden, wo genügend Luft und Licht an sie gelangen kann.

Beerenobst ist auf der Straßenseite niemals angebracht; der Straßenstaub macht die Früchte unappetitlich. Dasselbe ist mit Steinobst der Fall; beide Obstarten kann man nicht schälen. Weintrauben zwar auch nicht, aber diese kann und soll man, schon wegen der Wespen und Vögel, in Säckchen einbinden.

Der Hausgarten hinter dem Haus, auf der Hofseite, bietet mehr Freiheit bezüglich der Wahl der Obstarten, dort kann alles angepflanzt werden. Er hat aber den großen Nachteil, daß er, wenn er nicht gerade nach dem offenen Feld zugeht, zu wenig Luft und Licht bekömmt. Es ist durchaus fehlerhaft, in einen eng durch Nachbarhäuser eingeschlossenen Garten Obstbäume zu pflanzen. Sie wachsen spillerig in die Höhe und von Ertrag ist kaum je die Rede. Dagegen sind diese Gärten die Brutstätten für Blut-, Schild- und Blattläuse, die bekanntlich alles, aber keinen Wind vertragen können. Ebenso ist das Fusikladium dort zu Hause, wie nirgendwo anders.

Bei den niedrigen einstöckigen Häusern auf dem Land dagegen lassen sich dort sehr gut Hoch- und Halbhochstämme anbringen, die mitunter ganz besonders reichtragend sind. Die Kronen ragen über die Dächer hinaus und die Wurzeln stehen immer in feuchter Erde, weil die Sonne den Boden nicht leicht austrocknen kann.

Am besten sind die Hausgärten, die sich an das freie Feld anschließen; hier sind alle Bedingungen für ein gutes Gedeihen der Obstbäume gegeben. Leider muß auch dabei ein Fehler gerügt werden, der sich so oft wiederholt: „das zu nah an die Grenze setzen." Wenn sich die Besitzer untereinander einigen

Digitized by Google

können, um den Obstbäumen denjenigen Raum zu gönnen, den diese tatsächlich brauchen, um Vollernten zu bringen, so wäre sehr viel gewonnen. Größere Fruchtbarkeit, schönere Früchte, weniger Ungeziefer und Krankheiten, und keine Grenzstreitigkeiten! Es ist ein allgemein verbreiteter Irrtum, daß zwei Reihen Bäume, die bis auf die äußerste, vom Gesetz erlaubte Grenze nach dem Nachbar hingeschoben wurden, mehr Früchte bringen sollten, als eine Reihe, die von allen Seiten freien Luft- und Lichtzutritt erhält. Das Gegenteil ist der Fall; die eine Reihe wird stets mehr und bessere Früchte liefern, als zwei auf demselben Raum.

In diesen Hausgärten können, mit gewissen Einschränkungen, die meisten Obstarten vertreten sein. Der Besitzer soll sich vom frühen Sommer bis ins späte Frühjahr hinein an den selbstgezogenen Früchten erfreuen können. An Bodenpflege, Wasser und Düngung fehlt es hier nicht; die Unterkultur von Gemüsen, Erdbeeren, Beerenobst usw. verlangt ja für sich schon eine fortwährende Bodenbearbeitung, die den Obstbäumen *mit* zugute kommt.

Die Verwendung von Hoch- resp. Halbstämmen mit Pyramiden als Unterpflanzung ist überall da zu bevorzugen, wo den Bäumen der nötige Raum gegönnt wird; sie ist auch im Erwerbsobstbau bis heute noch immer die rentabelste Methode. Gerade bei den Hausgärten ist aber der Raum beschränkt und man ist gar leicht verführt, zu sehr zusammenzurücken. Der Augenschein lehrt ja zur Genüge, daß zwei Drittel dieser Gärten viel zu dicht bepflanzt sind. Wo nur wenig Raum zur Verfügung steht, wähle man deshalb, um diesen Fehler zu vermeiden, entweder einige Hoch- oder Halbstämme mit späterem Grasunterbau, wobei der Platz als Bleiche benützt werden kann; oder man nehme bei mittelgroßer Fläche eine Mischung von Pyramiden auf Wildling und solchen auf Zwergunterlagen. Oder man verwende nur letztere; sie lassen, wenn auf 3 oder 4 m Entfernung gepflanzt, jede Unterkultur zu, wenigstens auf eine Reihe von Jahren.

Schwierige, sogenannte Kunstformen möchte ich hier nicht empfehlen; sie entsprechen dem Zweck, möglichst viel und billig für den Haushalt zu liefern, nicht, weil der Besitzer viel zu viel für Schnitt, Pflege und Gerüste ausgeben muß. Ausnahmen lasse ich gerne gelten bei einem Besitzer, der selbst die nötigen Fachkenntnisse hat.

Wagrechte Kordons sollen, wenn man sie nicht lieber ganz weglassen will, nur da angebracht werden, wo sie die Bearbeitung, die Düngerzufuhr in keiner Weise hindern können. Sehr fehlerhaft ist es, wahllos, ohne auf die Beschaffenheit des Bodens Rücksicht zu nehmen, alle Obstarten in solch einen Hausgarten aufzunehmen. Man darf nicht außer acht lassen, daß ein Obstbaum, um Vollerträge zu bringen, auf einem ihm zusagenden Boden stehen muß. Wer schweren feuchten Boden hat, der verzichte auf Kirschen; wer trockenen steinigen Boden hat, auf Zwetschen.

Von den meisten gangbaren Apfel- und Birnsorten findet man in jeder Beschreibung, sogar in den meisten Katalogen angegeben, ob sie gerne trocken oder feucht stehen. Darnach treffe man seine Wahl. Jedenfalls ziehe man als Laie vor der Anlage einen Fachmann zu Rate und lasse sich nicht nur von seinen Wünschen leiten. Als unverantwortlich dem Nachbar gegenüber und für den eigenen Garten höchst schädlich muß die Anpflanzung von Walnußbäumen in kleinen Hausgärten bezeichnet werden. Diese gehören auf freie Plätze, an Straßen, in Höfe, überhaupt an Stellen, wo ihr weitverzweigtes Wurzelwerk keinen Schaden anrichten kann.

Luft und Licht für jeden Baum, gut gewählte Sorten in den einfachsten Formen, Beerenobst und Gemüse als Unter- und Zwischenkultur, wenig aber schöne Formen vor das Haus, dies kann als leitender Grundsatz bei Anlage der Hausgärten dienen.

Ich will hier gleich die Pflege anschließen, weil sie doch von derjenigen der beiden anderen Gruppen etwas verschieden ist. Der Hausgartenbesitzer ist in den seltensten Fällen in der Lage, seine Bäume selbst pflegen zu können. Er übernimmt aber mit dem Obstbaum zugleich die Verpflichtung der Pflege desselben, und da ist es seine Sache, die ihm niemand abnehmen kann: er muß für die rechtzeitige

Digitized by Google

Bekämpfung der Schädlinge sorgen. Sobald die ersten Anzeichen eines beginnenden Schadens zu bemerken sind, muß jeder Gartenbesitzer, wenn er die Art der Schädlinge nicht kennt, aufmerksam die Veröffentlichungen unseres Obstbauvereins nachlesen, die immer rechtzeitig genug erscheinen, um die Obstbaumbesitzer in Kenntnis zu setzen, wenn ein Feind in Sicht ist.

Rechtzeitige, allgemeine Bekämpfung verhindert die Überhandnahme; wenn ein einziger zurückbleibt, macht er die Anstrengungen seiner Nachbarn wertlos.

Es sollte eigentlich keinen Obstbaumbesitzer geben, der nicht Mitglied eines Vereins und im Besitz der durch denselben verbreiteten Schriften ist. Der Württ. Obstbauverein gibt seinen Mitgliedern beim Eintritt ein vortreffliches Werk, die Festschrift „Württemb. Obstbuch", mit auf den Weg. Die dort enthaltenen Abbildungen der Obstparasiten bringen die Mitglieder schnell auf die richtige Spur, wenn sie etwas Ungewöhnliches in ihrem Baumbestand entdecken. Wohl nicht ohne Absicht nimmt gerade die Besprechung der tierischen und pflanzlichen Obstbaumfeinde und der besten Bekämpfungsarten einen ansehnlichen Teil dieses Werkes ein.

Wenn wir uns vor polizeilichen Maßnahmen schützen wollen, so müssen wir selbst die Hände rühren; es ist besser, als wenn wir erst dazu gezwungen werden.

Alle Formbäume müssen nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer beschnitten werden. Verfällt der Besitzer nun auf einen nichtsachverständigen Baumschneider, so ist von vornherein mehr Ärger als Freude von dem Gärtchen zu erwarten. Wir haben vielleicht noch zu wenig wirklich sachverständige Baumgärtner, als daß jeder Obstgarten in gute Hände kommen könnte.

Jeder Gartenbesitzer, der nicht selbst die nötigen Kenntnisse besitzt, sorge sich daher rechtzeitig um einen tüchtigen Mann, dem er seine Bäume anvertraut. Er verlange aber nicht, daß dieser auf einen bestimmten Tag, gerade wenn es ihm (dem Besitzer) paßt, zu ihm kommen soll. Jeder Geschäftsmann muß seine Arbeit einteilen, so auch der Baumgärtner, der nur bei frühzeitigem oder ein- für allemal dauerndem Auftrag die Reihenfolge seiner Kundenarbeit festlegen kann, wie es deren Wünschen am besten entspricht. Alle Selbsthilfe ohne Fachkenntnis führt zu viel größeren Verlusten, als das geringe Taggeld ausmacht, das man einem Sachverständigen zahlen muß. Man vermeide soviel wie möglich einen öfteren Wechsel mit den Leuten, denen man seine Bäume in Behandlung gibt; eben dieser Wechsel bringt den meisten Verdruß. Man erkundige sich lieber vorher an maßgebender Stelle, ehe man eine Wahl trifft. Dann bleibe man aber dabei. — (Schluß folgt.)

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Von Schultheiß Britsch (Grundsheim).

Die Ratschläge, welche ich hier gebe, sind geschöpft aus Erfahrung.

Ich schicke noch voraus, daß ich vor ca. 30 Jahren, ohne jede Kenntnis der Obstbaumzucht und Sortenwertschätzung, vielfach die Bäume auch vom „nächsten Besten" gekauft habe, was mir eine kolossale Arbeit verursacht hat. Ich hatte Gelegenheit, bei einem sogenannten „Professionsemter" das Pfropfen mitanzusehen, der bei meinem Nachbar ziemlich große Birnbäume bearbeitete. In Ermangelung einer zweckmäßigen Leiter sägte der Mann auch die Äste ab in einer Stärke von 7—10 cm, setzte 3—4 Reiser auf und strich Harz über den Stotzen. Ich hatte ihn schon bestellt, bei mir auch zu arbeiten. Als ich aber die so mißhandelten Bäume meines Nachbars sah, sagte ich zu dem Emter: „Ich hab's jetzt schon gesehen, ich probier's selber!"

Was mir gar nicht gefallen hatte, war der Umstand, daß den Bäumen das schön veräftete starke Kronenholz heruntergeworfen und die Pfropfstellen an den dicken, starken Aststummeln gemacht wurden. Ich sägte an dem ersten Birnbaum (der heute noch vor meiner Scheuer steht), an dem ich meine erste Pfropfarbeit machte, die Äste 3—4 cm stark ab und gab je ein Reis auf die Außenseite der Pfropfstelle. Schon nach 3 Jahren war die Baumkrone hergewachsen und fing der Baum an zu tragen, während beim Nachbar 3 Birnbäume eingingen infolge des Emtens.

Digitized by Google

Ich habe seit jener Zeit in etwa 20 Jahren eine große Zahl 15—30jähriger Bäume umgepfropft, kleinere Stotzen in halben Spalt, wo die Rinde stark genug ist, unter die Rinde; dabei grundsätzlich nur ein Reis auf die Pfropfstelle. Dabei bleiben die starken Leitäste und man erzielt rasch wieder die gleich große und hohe Baumkrone, in der die Fruchtbarkeit meistens schon im vierten Jahr wieder ganz eintritt. Daß das Umpfropfen nach meinem Verfahren mehr Arbeit macht, ist selbstverständlich. Denn ich setze gleich im ersten Jahr alle Stotzen, welche überhaupt zu Pfropfstellen ausersehen sind; da ich aber mittelst meiner Doppelleiter auch an den höchsten Partien im Umkreis der Baumkrone von außen her anbringe, so hat eine solche ausgedehnte Kronenveredlung keine gar zu großen Schwierigkeiten, dabei aber die Vorteile, daß dem Baum sein starkes Astgerüst erhalten bleibt und durch das Umpfropfen nicht neue Leitäste, sondern bloß eine kleinere Verzweigung angestrebt wird, bei der das Einkürzen der das Auge beleidigenden Fruchtruten zu kurzem Fruchtholz die Hauptsache bildet. Die Besorgnis, daß durch dieses Verfahren die Baumkrone keinen Einbau mehr habe, ist völlig überflüssig. Den Einbau der Krone stelle ich dadurch her, daß überall, wo für Innenholz Raum ist, Reiser unter die Rinde geschoben werden. Mittelst eines Quer- und Längsschnittes öffnet man die Rinde an einem beliebigen Ort (ohne natürlich den Ast abzusägen) und schiebt das Reis ein. So angebrachte Reiser gehen sicher, machen aber gewöhnlich keine gar zu starken Holztriebe und lassen sich leicht zu Innen-Fruchtholz erziehen. So stehen gerade heuer vier 26jährige Apfelbäume, welche im Frühjahr 1906 mit dem Boskoop gepfropft wurden, mit fast ganz geschlossenen Pfropfstellen da, mit vollendetem Kronenbau, überreich mit Fruchtknospen bedeckt. Was nun das Absägen der Äste betrifft, so ist es entschieden für den Baum besser, je bälder es im Vorwinter oder Winter geschieht. Wird es schon im Dezember ausgeführt, so ist nach meinen Erfahrungen ein Nachteil für den Baum auch dann ausgeschlossen, wenn keine Zugäste stehen bleiben (es wäre denn, man würde die Propfstellen sehr stark verarbeiten, 7—10 cm und noch mehr, da hierdurch der Saft zu stark angehäuft würde). Es tritt an den ausgeästeten Bäumen gewöhnlich eine Menge ausbrechender Knospen auf, die den andringenden Saft verarbeiten und manchmal sogar den Edelreisern starke Konkurrenz machen und teilweise zu unterdrücken sind.

Überhaupt will der gepfropfte Baum überwacht und behandelt sein, wenn er sich rasch erneuern und in einer für das Auge wohlgefälligen Form erzogen werden soll. Da aber fehlt es noch gerade am meisten. Man glaubt alles getan zu haben, wenn man im Frühjahr kommt, dicke Äste absägt, 3—4 Reiser auf den Stotzen setzt und geht. So bleiben Tausende von Obstbäumen den Sommer über ihrem Schicksal überlassen — kann es da einen Wunder nehmen, wenn die Bäume erbärmlich dastehen, stumm, aber vielsagende Ankläger ihrer Mißhandlung!! Das Pfropfen zu lernen ist eigentlich gar nicht schwer, und es sollte dies jeder Baumbesitzer selbst lernen und machen*). Das Pfropfharz stellt man dadurch her, daß man etwa ein Pfund Bräuerharz auf dem Feuer langsam schmelzen läßt, sodann einige Löffel Weingeist (Sprit) hineintut und es wieder erkalten läßt. Ist es nach dem Erkalten noch zu zähe, so läßt man es abermals auf dem Feuer erweichen und gießt etwas Sprit dazu (rührt ihn ein); ist es aber zu dünnflüssig, so läßt man nochmals einen Brocken Harz mitschmelzen. Das so hergestellte Baumwachs soll die Beschaffenheit haben, daß es sich gut auftragen läßt (mittelst eines kleinen Stücklein Holzes) auf die Pfropfstelle und fest klebt und nicht abfließt, wenn die Sonne bald darauf scheint. Ist das Harz zu dünn, dann fließt es an heißen Tagen ab und die Reiser sind verloren. So eingegangene Reiser haben mir manche Anfänger gezeigt — sie haben es sich nicht erklären können, daß nicht ein Reis angewachsen war. Pfropft man schon bald im Frühjahr, so darf das Harz etwas dünner sein, damit es sich bei kaltem Wetter und Winden doch gut auftragen läßt.

Beim Auswählen der Sorten strebe man auch darnach, Sorten zu erhalten, welche der Blattfall-

*) Gut zu pfropfen ist nicht jedermanns Sache. Besser einen Fachmann bezahlen, als schlechte Arbeit machen.
Die Red.

Digitized by Google

krankheit nicht zu sehr unterworfen sind, die allerdings manchmal auch die widerstandsfähigsten überfallen kann, wenn der Baum auf trockenem Boden steht und im Düngen vernachlässigt wird.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1909.

(Schluß.)

II. Die Generalversammlung.

Wie am Vormittag, so wurde auch nachmittags der verfügbare stattliche Raum vollständig in Anspruch genommen.

Der stellvertretende Vereinsvorsitzende, Stadtpfleger Warth-Stuttgart, begrüßte die zahlreiche Versammlung, auch namens des zur Erholung abwesenden Vereinsvorstandes Fischer, mit freundlichen Worten und wies auf das treffliche Obstjahr 1908 hin. Hierauf ging es an die Erledigung der im Dezemberheft des „Obstbau" veröffentlichten Tagesordnung:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht der Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

1. Rechenschaftsbericht für das Jahr 1908.

1. Die Zahl der aktiven Mitglieder 1. Jan. 1908: 2655. Neu eingetreten im Jahre 1908: 296.

Ausgetreten bezw. gestorben bis Ende Dezember 1908: 134.

Somit aktiver Mitgliederstand 1. Jan. 1909: 2817. Für die emsige Werbung neuer Mitglieder ist der Ausschuß sehr dankbar und bittet um Fortsetzung dieser Bemühungen. Hoffentlich bringt dann auf diesem Weg das Jahr 1909 das aktive Mitglied Numero 3000!

Zahl der passiven Mitglieder 1. Jan. 1908: 14 376.

Zahl der passiven Mitglieder 1. Jan. 1909: 16 390.

Gesamtmitgliederstand: 19 207.

2. Zahl der Ausschußsitzungen: 13.

Zahl der Monatsversammlungen: 2.

Zahl der praktischen Demonstrationen in den beiden Vereinsgärten: 9.

3. Festlichkeiten: Frühlingsausflug im Mai nach Weil und Plieningen. Weihnachtsfeier 12. Dez.

4. Vorträge: 2 in Stuttgart (Lucas und Kirchner). Auswärts in: Öhringen, Nellingen, Riedlingen, Göppingen, Ludwigsburg, Ehingen a. D., Bichishausen, Sindelfingen, Eutingen, Aalen, Spaichingen, Brackenheim, Sindringen, Neuenstein, Waldsee, Balingen, Gerabronn, Saulgau, Ebhausen (Nagold), Backnang, Calw, Gerabstetten (Schorndorf) und Besigheim. Redner: W. Albinger-Feuerbach, Oberamtsbaumwart Gebhard Brugger-Schomburg, Verwalter Glock-Schernbach, Hofgärtner Hering-Stuttgart, Ökonomierat Lucas und Obstbaulehrer Lucas-Reutlingen, Garteninspektor Schelle-Tübingen, Hofgärtner Stärk-Schwaigern, Baumgärtner W. Wirth-Oberstenfeld.

Ferner wurden wegen der Wichtigkeit der Verbreitung der richtigen Kenntnisse über Obsternte, Sortieren und Verpackung von Wirth-Oberstenfeld in folgenden Orten Vorträge gehalten: Weikersheim, Waiblingen, Zwiefalten, Saulgau, Dornstetten und Vaihingen a. Enz. Sämtliche Vorträge fanden durchweg gute Aufnahme und führten dem Verein neue Mitglieder zu.

5. Obstbautag. Der II. Obstbautag wurde, wie erinnerlich, am 4. Oktober ds. Js. in Saulgau abgehalten und hatte sich einer sehr regen Beteiligung seitens der dortigen Obstbaufreunde zu erfreuen. Die Leistungen des Obstbauvereins Saulgau dokumentierten sich in der dortigen sehr gelungenen Bezirks-Obstausstellung und es sei hier auf den Bericht im Novemberheft verwiesen. Dem Obstbauverein Saulgau sei auch an dieser Stelle der beste Dank für seine Mitwirkung beim II. Obstbautag ausgesprochen.

6. Ausstellungen. Delegierte und Preisrichter wurden gewünscht und entsandt nach Geislingen a. St., Calw, Vaihingen a. E., Leonberg, Feuerbach, Göppingen, Saulgau, Wangen i. Allg., Nürtingen und Pfalzgrafenweiler. Hierfür waren die Herren W. Albinger-Feuerbach, Albert Herz und Hering-Stuttgart, Obstbaulehrer Lucas-Reutlingen und Carl Schlenker-Stuttgart berufen.

Digitized by Google

Leider konnte verschiedenen Gesuchen um Preisrichter, weil sie zu spät eingingen und unsere Sachverständigen schon versagt waren, nicht entsprochen werden. Es möge bei dieser Gelegenheit an die Vereinsleitungen die Bitte gerichtet sein, Gesuche um Vorträge, Demonstrationen, Preisrichter 2c. möglichst frühzeitig, mindestens aber 6 Wochen vor Bedarf an den Vorstand des Württ. Obstbauvereins einzureichen. Diese Gesuche müssen alle im Ausschuß behandelt werden. Hierbei möge besonders darauf aufmerksam gemacht werden, daß bei Vorträgen 2c. durch den Württ. Obstbauverein sowohl in den Einladungen als auch in den Berichten besonders betont werden muß, daß der Sachverständige vom Württ. Obstbauverein entsandt ist. Die Werbung neuer aktiver Mitglieder ist hierbei möglichst zu unterstützen.

7. Einzelvereine. Neue Vereine wurden 1908 gegründet in Sindelfingen, Königsbronn, Odenwaldstetten, Altheim OA. Horb, Walddorf OA. Tübingen und Calw.

8. Sortenbestimmungen. An unbekannten Obstsorten wurden von 42 Mitgliedern 568 Sorten zum Bestimmen der richtigen Namen eingesandt, welche von der hierfür berufenen Kommission nach Möglichkeit bestimmt wurden.

9. Edelreiserabgabe. Die Gratisabgabe von Edelreisern wurde wieder fleißig in Anspruch genommen; es wurden im Januar 1908 an 288 Mitglieder 16 854 Stück Edelreiser verschickt, wofür 538 Mk. 25 Pfg. bezahlt wurden. Da die Firma Binter & Eblen, welche diese Edelreiserbestellungen seit Jahren besorgte, erloschen ist, wird in diesem Jahr Baumschulbesitzer Schächterle-Cannstatt mit der Lieferung betraut, soweit es sich nicht um Bestellung seitens Baumwärter handelt: die letzteren übernimmt der Verein Württ. Baumwarte gegen den vertragsmäßigen Ersatz der Unkosten seitens des Württ. Obstbauvereins.

10. Prämiierungen und Beiträge. Die Prämiierungen musterhafter Obstanlagen wurden im Juliheft bekannt gegeben; dort auch die Verwendung der Kohlhammerstiftung. Die Vergebung unseres Vereinsdiploms an Baumwärter für mehr als 25jährige verdienstvolle Tätigkeit im Beruf wurde jeweils im „Obstbau" bekannt gegeben. Die Auszeichnungen bei größeren Obstbauausstellungen seitens des Württ. Obstbauvereins wurden im Novemberheft veröffentlicht.

Zum Besuch eines Wiederholungskurses im Obstbau wurden an 12 Baumwärter Beiträge von je 10 Mk. gegeben. Sieben Baumwärter erhalten während ihres Militärdienstes die Monatsschrift gratis. Unser „Württ. Obstbuch" erfreut sich noch immer allgemeiner Anerkennung; wir sind deshalb noch in der Lage, unsern neu eintretenden Mitgliedern dasselbe als „Vereinsgabe" zu liefern.

11. Verschiedenes. Der Ausschuß hat infolge des Beschlusses der Vertrauensmännerversammlung im Februar 1908 im März eine Eingabe betr. Aufhebung der Obstbaummärkte an das Ministerium des Innern gerichtet.

Im April erstattete er auf Ersuchen des hiesigen städt. Polizeiamtes eine gutachtliche Äußerung über Obstkonserven.

Im Oktober wurde an die Generaldirektion der Württ. Staatseisenbahn ein Gutachten über Detarifierung von württembergischem Obst auf unseren Staatsbahnen abgegeben.

Am 28. Septbr. letzten Jahres feierte unser Vertrauensmann, Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen, sein 50jähriges Gärtnerjubiläum. Demselben seien auch an dieser Stelle unsere herzlichsten Glückwünsche ausgesprochen! Mit dem besten Dank für seine seitherige treue und ersprießliche Mitarbeit verbinden wir die Hoffnung, daß er noch recht lange in körperlicher und geistiger Frische der Unsrigen einer bleiben möge.

Ehe wir den Jahresbericht schließen, müssen wir noch besonders der von uns anläßlich der 22. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft im Juni vorigen Jahres in Cannstatt erstellten und nach allgemeinem Urteil äußerst gelungenen Kirschen- und Beerenobstausstellung gedenken und allen denen, welche sich bei der Einrichtung beteiligt haben, insbesondere dem Arrangeur der Ausstellung, unserem Ausschußmitglied Herrn Mezger, sowie den Ausstellern, unsern herzlichsten Dank aussprechen. Ferner danken wir den Herren Baumschulbesitzern Albinger, Gaucher, Schlenker und Schächterle, die durch freundliche Gratisüberlassung mustergültig gezogener Formobstbäume uns in den Stand gesetzt haben, mit wenig Ausgaben den kleinen Ausstellungsgarten reichlich auszustatten. Besonders sprechen wir auch noch an dieser Stelle der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft für die pekuniäre Unterstützung dieser unserer Ausstellung, welche uns die Ausführung erst ermöglichte, unsern ergebensten Dank aus.

Von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft hat unser Verein das im Novbr.-Heft v. Js. zum Abdruck gebrachte Dankschreiben erhalten.

Digitized by Google

Wie bereits im Dezemberheft bekannt gegeben, hat der Ausschuß, nachdem unserm seitherigen langjährigen Schriftführer, Kgl. Hofgärtner Hering, die Weiterführung des immer mehr Zeit und Arbeit erfordernden Schriftführeramtes, u. a. auch infolge der Verlegung des kgl. Küchengartens, unmöglich geworden ist, einen Fachmann als Vereinssekretär und Wanderlehrer in der Person des Obergärtners Schaal angestellt. Wir verweisen gerne auf die reichen und vielseitigen Erfahrungen, welche demselben zu Gebote stehen und hoffen, daß diese Wahl für unsern Verein und seine Mitglieder zum Segen und Nutzen ausfallen möge. Dem bisherigen Schriftführer wurde für seine langjährige, ebenso verdienstvolle als aufopfernde und erfolgreiche Arbeit im Interesse des Vereins, den man sich ohne ihn fast nicht vorstellen könne, der herzlichste Dank in begeisterten Worten ausgedrückt, worauf derselbe unter dem Beifall der Versammlung das Versprechen gab, dem Verein auch künftig treu zu bleiben und seine Kraft, soweit es ihm sein Amt erlaube, zur Verfügung zu stellen.

2. Jahresrechnung.

Einnahmen:

1. Kassenvorrat des Rechners	ℳ	1 031. 72.
2. Ausstände vom Vorjahr	„	536. 24.
3. Mitgliederbeiträge	„	16 140. 54.
4. Ertrag der Vereinsschriften	„	991. 54.
5. Kapitalien und Zinse	„	17 579. 09.
6. Ertrag der Vereinsgärten	„	306. 50.
7. Sonstige Einnahmen	„	686. 65.
8. Cannstatter Ausstellung	„	4 239. 40.
Summe der Einnahmen	ℳ	41 511. 68.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	ℳ	6 586. 16.
2. Honorare	„	1 235. 78.
3. Vereinsgaben	„	1 915. 68.
4. Vorträge, Reisekosten 2c.	„	2 143. 65.
5. Insertionsgebühren	„	197. 98.
6. Portoauslagen	„	596. 28.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	16 551. 77.
8. Vereinsgärten	„	1 271. 36.
9. Allgemeines	„	2 400. 07.
10. Passiv-Kapitalien	„	3 800. —.
11. Passiv-Kapitalzinse	„	383. 25.
12. Cannstatter Ausstellung	„	5 271. 91.
Summe der Ausgaben	ℳ	42 353. 89.

Abschluß:

Summe der Einnahmen	ℳ	41 511. 68.
„ „ Ausgaben	„	42 353. 89.
Somit Guthaben des Rechners	ℳ	842. 21.

Vermögens-Berechnung.

Das Vermögen besteht in:

Liegenschaft	ℳ	40 132. 80.
Ausständen	„	855. 43.
Kapitalien und Zinsen	„	3 111. 15.
Brutto-Vermögen	ℳ	44 099. 38.

Hievon gehen ab:

Passiv-Kapitalien	ℳ 6 300. —.	
Rückständiger Zins	„ 3. —.	
Guthaben d. Rechn.	„ 842. 21.	
		„ 7 145. 21.
Reines Vermögen	ℳ	36 954. 17.
Im Vorjahr betrug dasselbe	„	34 930. 10.
somit Zunahme	ℳ	2 024. 07.

Das Mobiliar, die Bibliothek, die Postkarten und Festschriften und die Cannstatter Ausstellungshalle sind nicht in Rechnung gezogen.

Gewinn- und Verlust-Berechnung.

Einnahmen.

Liegenschaftszuwachs	ℳ	683. 05.
Mitgliederbeiträge	„	16 158. 29.
Ertrag der Vereinsschriften	„	1 574. 41.
Zinsen	„	355. 19.
Ertrag der Vereinsgärten	„	306. 50.
Sonstige Einnahmen	„	716. 65.
Cannstatter Ausstellung	„	4 245. 90.
	ℳ	24 039. 99.

Ausgaben.

Vereinsschriften	ℳ	6 586. 16.
Honorare	„	1 235. 78.
Vereinsgaben	„	1 915. 68.
Vorträge, Reisekosten 2c.	„	2 143. 65.
Insertionsgebühren	„	197. 98.
Portoauslagen	„	596. 28.
Vereinsgärten	„	1 271. 36.
Allgemeines	„	2 400. 07.
Passiv-Kapitalzinse	„	386. 25.
Cannstatter Ausstellung	„	5 271. 91.
Abgang	„	10. 80.
	ℳ	22 015. 92.
Somit Mehreinnahme wie oben	ℳ	2 024. 07.

Der Leiter der Versammlung sprach dem Vereinsrechner für seine pünktliche Geschäftsführung den herzlichsten Dank aus.

3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.

Hierüber wird auf den Bericht im „Obstbau" Nr. 3, S. 37 ff., verwiesen.

Digitized by Google

4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.

Abgegeben wurden 172 gültige Stimmzettel. Es wurden wiedergewählt die seitherigen Ausschußmitglieder:

1. Albinger, Gustav, Domänepächter, Burgholzhof.
2. Herz, Albert, Fabrikant, Stuttgart.
3. Mezger, H., Fabrikant, Berg.
4. Schäfer, R., Hofkammerrat, Stuttgart.

Weitere Stimmen erhielten: Garteninspektor Schönberg und Baumschulbesitzer Schlenker. Der Vollständigkeit halber fügen wir noch bei, daß im Ausschuß verblieben:

Fischer, J., Gemeinderat, Vorstand.
Bauer, Paul, Kommerzienrat.
Hartmann, C., Weingärtner.
Hering, W., Kgl. Hofgärtner.
Warth, C., Stadtpfleger, stellvertr. Vorstand.

Die Vertreter des Obstbauvereins Tettnang beantragten unter Hinweis auf die jetzige große Ausdehnung des Vereins eine Verstärkung des engeren Ausschusses durch Zuwahl einiger Mitglieder aus dem Lande (je ein Mitglied aus den 4 Kreisen des Landes). Der Vorsitzende verwies auf § 7 der Statuten, wonach der Ausschuß zusammengesetzt ist: „aus dem Vorstand und acht weiteren Mitgliedern, die in Stuttgart oder dessen nächster Umgebung ihren Wohnsitz haben". Die vorgeschlagene Erweiterung des Ausschusses mache eine Statutenänderung nötig, welche nach § 11 der Statuten vor dem 1. Dezember beantragt werden müsse. Auf den Wunsch der Antragsteller spricht sich die Versammlung in ihrer großen Mehrheit dahin aus, daß sich der Ausschuß mit der Frage einer Erweiterung befassen und Anträge hierüber an die nächstjährige Generalversammlung bringen möge.

5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.

Die Wahl erfolgte durch Zuruf und ergab Wiederwahl mit folgenden Ausnahmen:

Im Gauverband 1 wurde gewählt an Stelle des † Baumschulbesitzers Roll in Amlishagen: Koppenhöfer-Neuenstein, und als dessen Stellvertreter: Roll jr. in Amlishagen; im Gauverband 3 an Stelle des altershalber zurückgetretenen Oberlehrers Salzmann-Ulm: Oberamtsbaumwart Nißler-Heidenheim, und als dessen Stellvertreter Stadtschultheiß Locher in Ehingen a. D. Die Liste der zwölf Vertrauensmänner und deren Stellvertreter ist nun folgende:

Gauverband 1. Koppenhöfer, J., Baumschulenbesitzer, Neuenstein; Stellvertr.: Roll jr., Baumschulbesitzer, Amlishagen.

Gauverband 2. Eith, Lehrer, Gmünd; Stellvertr.: Widmann, W., Oberamtsbaumwart, Ellwangen.

Gauverband 3. Nißler, Oberamtsbaumwart, Heidenheim; Stellvertr.: Stadtschultheiß Locher, Ehingen a. D.

Gauverband 4. Groß, W., Landschaftsgärtner, Heilbronn; Stellvertr.: Stärk, B., Hofgärtner, Schwaigern.

Gauverband 5. Hartmann, C., Privatier, Ludwigsburg; Stellvertr.: Metzger, W., Gutsbesitzer, Ungeheuerhof b. Unterweissach.

Gauverband 6. Albinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach; Stellvertr.: Eppinger, Oberlehrer, Fellbach.

Gauverband 7. Otto, E., Baumschulenbesitzer, Nürtingen; Stellvertr.: Rauscher, Pfarrer, Oberensingen.

Gauverband 8. Lucas, Fr., Ökonomierat, Reutlingen; Stellvertr: Schelle, E., K. Garteninspektor, Tübingen.

Gauverband 9. Filser, Regierungsrat, Balingen; Stellvertr.: Kehrer, A., Lehrer, Tuttlingen.

Gauverband 10. Weiß, V., Privatier, Ottenhausen; Stellvertr.: Bihler, Oberamtsbaumwart, Walddorf, OA. Nagold.

Gauverband 11. Sommer, Schultheiß und Landtagsabgeordneter, Beizkofen, OA. Saulgau; Stellvertr.: Adorno, Oskar, Gutsbesitzer, Kaltenberg b. Tettnang.

Gauverband 12. Ruchte, Wunibald, fürstlicher Baumwart, Schloß Zeil b. Leutkirch; Stellvertr.: Ils, Oberlehrer, Ochsenhausen.

Das Andenken Roll's wird, wie der Vorsitzende unter dem Beifall der Versammlung versicherte, bei uns stets in Ehren gehalten werden. Dem bisherigen Vertrauensmann Salzmann wurde der Dank für seine langjährige treue Mitarbeit ausgesprochen.

6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.

Die beiden seitherigen Rechnungsrevisoren (Kühnle, Wilh., Ratschreiber-Cannstatt und Widmann, E., Ratschreiber-Stuttgart) behielten ihr Amt, für dessen gewissenhafte Besorgung ihnen der Dank des Vereins zuteil wurde.

7. Vortrag. Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt.

Hierzu hatte sich erfreulicherweise auch eine größere Anzahl von Frauen eingefunden. Der Vortrag fand einhelligen und wärmsten Beifall. Wir werden ihn zur Gebrauchszeit in diesen Blättern zum Abdruck bringen. — —

Hiermit war die Tagesordnung erschöpft und man trennte sich in dem Gedanken: es war wieder ein schöner und fruchtbarer Tag!

Digitized by Google

Personal-Nachricht.

Der König hat am 17. März die Stelle des Vorstands der Zentralstelle für die Landwirtschaft mit der Dienststellung eines Regierungsdirektors dem vortragenden Rat im Ministerium des Innern, Min.-Rat Sting, übertragen und dem Ober-Reg.-Rat v. Krais bei der Zentralstelle für die Landwirtschaft den Titel und Rang eines Regierungsdirektors verliehen.

III. Literatur.

Bericht der Kgl. Gärtnerlehranstalt zu Dahlem (früher Wildpark) **für die Jahre 1906 und 1907** erstattet von Th. Echtermeyer, Kgl. Ökonomierat und Gartenbau-Direktor, Berlin W. 35, Gea Verlag G. m. b. H. 1908. In Pappbd. Mk. 3.—, eleg. Lwdbd. Mk. 4.—.

Wer Beziehungen zu den Bestrebungen der gebildeten Gärtner hat, findet bestätigt, welche Gebiete der Wissenschaft, Technik und Kunst heute der Gärtner überschauen muß. Es kann aber das nicht oft genug betont werden, einmal gegenüber der modernen Neigung, aus der allgemeinen „Kunst" alle Aufgaben des Fachkönnens lösen zu wollen, andererseits gegenüber der Unterschätzung der Anforderungen, die höheres Gärtnern heute vor allem auch an die allgemeine Vorbildung stellt. Abgesehen davon, daß der Besuch der Königl. Gärtnerlehranstalt mindestens das einjährige Zeugnis vorausgesetzt, genügt ein Blick in den Jahresbericht, um zu erkennen, daß nur beste Vorbildung und eiserner Fleiß die Aufgaben bewältigen können, die hier dem Hörer gestellt werden. Es ist wirklich eine gartenbauliche Hochschule, deren Lehrgebäude uns entgegentritt. Der Inhalt ist zu reich, um auch nur andeutend wiedergegeben zu werden. Wollte man die gartenkünstlerischen, Obst-, Gemüse- und Pflanzenbaulichen Unterrichtspläne besprechen, so würden die wertvollen Arbeiten der Obstverwertungsstation und der botanischen Abteilung zu kurz kommen. Darlegungen über die Ziele der Gartenkultur im weiteren und engeren Sinne enthalten wertvolle Anregungen, — prächtige Abbildungen ergänzen das Wort. Vor allem wird über die Gesamtheit der Gärtnerei denen durch den Jahresbericht der Kgl. Gärtnerlehranstalt beste Belehrung, welche sich oder Verwandte diesem Beruf zuführen wollen. Da das Institut als Hospitanten auch Damen aufnimmt, so hat diese Erscheinung auch für die Frauenwelt ihre Bedeutung.

Neue Wechselordnung, nebst Scheckgesetz und Postscheckgesetz. Preis 1,20 Mk. — Preußisches Gewerbesteuergesetz. Preis 60 Pfg. — Verlag von L. Schwarz & Co., Berlin, S. 14, Dresdenerstr. 80.

IV. Monats-Kalender.

April.

Pflanzet und pfleget Obst, ihr Württemberger! Die Zahlen reden! Es wurden an Doppelzentnern Mostobst

i. Jahr	eingeführt	ausgeführt	geerntet
1903	616 000	29 740	327 639
1904	598 780	37 630	1 227 267
1905	496 080	11 500	58 241
1906	935 600	21 360	423 605
1907	990 770	50 840	167 772
1908	277 000	142 890	2 172 862

Abgesehen ist bei dieser Zusammenstellung von den selbst geernteten Birnen, die meist ebenfalls zur Mostbereitung verwendet werden. Bei einem Durchschnittspreis von 6 Mk. hat Württemberg, nach Abzug der ausgeführten Obstmenge, auf die Einfuhr von Mostäpfeln verwendet:

1903	3 517 560 Mk.	gegenüber d. eigen. Ernte i. Werte von	1 965 834 Mk.
1904	3 366 900 „		7 363 602 „
1905	2 907 480 „		349 446 „
1906	5 485 440 „		2 541 630 „
1907	5 639 580 „		1 006 632 „
1908	805 200 „		13 037 172 „

Digitized by Google

Demnach hat uns die gute Obsternte von 1908 gegenüber 1907 nahezu 5 Millionen Mark erspart. Zahlen reden!

Wie hoch berechnet sich in Württemberg in Geld ausgedrückt der Aufwand für Obstmost, das eigene und das eingeführte Mostobst zusammengerechnet? Dieser Aufwand für Obstmost betrug im Jahr

1903 von 5 483 394 Mk. 1906 von 8 027 070 Mk.
1904 „ 10 730 502 „ 1907 „ 6 646 212 „
1905 „ 3 256 926 „ 1908 „ 13 842 372 „

Und dabei hat Württemberg nicht viel über 2 Mill. Einwohner! Der Aufwand bezifferte sich zudem noch höher, sofern ein Teil des nicht eingerechneten Erträgnisses an Birnen gleichfalls zur Obstmostbereitung verwendet wird, der aber zum Ausgleich für die als Tafelobst verwendeten Äpfel hier nicht in Betracht gezogen ist. Der Wert dieses Erträgnisses machte nach den Aufzeichnungen des Statistischen Landesamts im Jahr 1908 1 652 322 Mk. aus.

Vom Landesamt wurde berechnet für 1903/07 der Obstmostverbrauch in Württemberg auf durchschnittlich 41,8 Liter auf den Kopf. Legt man rund 42 Liter und den Bevölkerungsstand nach der Zählung vom 1. Dezember 1905 mit rund 2 300 000 Einwohnern zugrunde, so ergibt sich ein jährlicher Gesamtverbrauch von 96 600 000 Liter Obstmost. Nimmt man für den Eimer Most 7 Zentner Obst und für den Doppelzentner 6 Mk., so stellt sich das Liter Obstmost auf 7 Pfg. und der Gesamtaufwand im Jahr auf 6 762 000 Mk. Zieht man andererseits aus dem vorhin auf Grund der Obstmenge berechneten jährlichen Aufwand für Obstmost gleichfalls für die Jahre 1903/07 den Durchschnitt, so ergibt sich eine Summe von 6 828 821 Mk.

Alle diese gewaltigen Zahlen geben zu denken. Sie liefern den Beweis, daß es kein anderes Land in der Welt gibt mit solchem Obstmostverbrauch wie Württemberg. Kein Wunder, daß der Obstmarkt auf dem Stuttgarter Nordbahnhof der größte der Welt ist! Es ergibt sich daraus von selber, daß wir Württemberger noch lang nicht soviel Obst bauen, daß es dem eigenen Obstmostkonsum auch nur annähernd entspräche. Pflanzet und pfleget Obst, ihr Württemberger! —

Jetzt im April geht die Pflanzzeit zu Ende. Die frisch gepflanzten Bäume vom Herbst oder Frühjahr her sind in der Baumscheibe mit Wasser zu gießen und mit Mist zu überlegen. Auf diese Weise braucht man nicht so oft zu gießen; diese Mistdecke hält vielmehr die nötige Feuchtigkeit bis in den Sommer hinein — dann mag man bei Dürre wieder mit Wasser kommen. Über das Schröpfen der Obstbäume bitten wir „Württ. Obstbuch" S. 68 nachzulesen. Es ist jetzt Zeit dazu, wo es nötig ist. Wer etwas Übriges tun will, der schüttle in der Blüte seine Obstbäume: das bringt den Blütenstaub in Bewegung und befördert die Befruchtung. Man schafft da also sozusagen Hand in Hand mit den Bienen. — Erdbeeren kann man auch jetzt pflanzen. Stachel- und Johannisbeeren: den Boden mit Dünger belegen (hält feucht und verhindert den Fruchtabfall). —

Im Gemüsegarten: Erbsen, Gelbrüben, Monatrettiche, Rettiche, Löwenzahn, Roterüben säen. Salat, Kohlraben, Zwiebeln pflanzen. Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Eiskraut, Dill, Boretsch säen. Spargelbeete anlegen. Vorgekeimte Frühkartoffeln pflanzen. — Im Ziergarten: mit Ende dieses Monats Koniferen pflanzen. Ebenso Rhododendron und Freiazaleen. Gladiolenzwiebeln ins Freie (dann Blüte Juli—August). Sommerflor und Rosen säen. Buchsbaum jetzt schneiden. Die Gartenwege in Ordnung bringen.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Gegen Fusikladium vor der Blüte spritzen. „Württ. Obstbuch" S. 142. Gegen den Harzfluß an Obstbäumen: man tauche einen Lappen in starken Essig ein und belege die Stelle, wo der Harzfluß erscheint, mit demselben, umwickle dann den nassen Lappen mit einem trockenen, damit ersterer nicht so schnell trocken werden kann, und erneuere das Nässen zweimal täglich. Nach zwei Tagen nimmt man eine harte Borsten- (nicht

Digitized by Google

Stahldraht-) Bürste und wäscht die Stelle gut aus. Dann schneidet man, wenn die Stelle, wo der Harzfluß war, sehr groß ist, mit einem scharfen Messer aus und schröpft in der Nähe des Harzflusses. Bei kleinen Wunden reicht schon ein gründliches Abbürsten aus. Wenn die Wunde trocken ist, verstreiche man sie mit warmflüssigem Baumwachs.

Blutlausherde mit Karbolineum verpinseln.

Man erinnere sich der Schädlinge, die voriges Jahr hauptsächlich beobachtet wurden (nach dem landw. Jahresbericht), und ziehe die entsprechenden Lehren für heuer daraus. Der Apfelblütenstecher machte sich, begünstigt durch das naßkalte Pfingstwetter, insbesondere an den spätblühenden Apfelsorten unangenehm bemerkbar. Von Raupenarten waren es neben dem kleinen Frostspanner, die Ringelspinner-, die Goldafterspinner- und Blattwicklerraupen, die in Massen angetroffen wurden. Das Fusikladium war so verbreitet, daß manche Apfel- und Birnbäume schon ausgangs September der Blätter beraubt dastanden; sehr beeinträchtigt wurde durch diesen Schädling eine große Zahl von Sorten an ihren Früchten, welche durch den Schorfbefall an ihrer Ansehnlichkeit und Haltbarkeit Einbuße erlitten. Der Meltau machte sich ebenfalls, insbesondere an den Bäumen des Boikenapfels bemerkbar, ohne jedoch den Ertrag wie in sonstigen Jahren wesentlich zu vermindern. Über die Abwehrmittel gegen alle solche Schädlinge ist näheres nachzulesen im „Württ. Obstbuch" S. 142 ff. Das im Monatskalender genannte Überschütteln der blühenden Obstbäume (zur Beförderung der Befruchtung) hat auch Wirkung gegen allerlei Raupen (Frostspanner!), gegen Apfelblütenstecher und sonstiges Ungeziefer, das dann auf untergelegte Tücher herabfällt und gesammelt und vernichtet werden kann.

Über die dadurch erzielte Bekämpfung der Apfelblüten- und Birnknospenstecher notierten wir uns aus den Hohenheimer Versuchen folgendes: Als lohnende Bekämpfungsmittel sind nur zu empfehlen das Wegfangen derjenigen Käfer, welche im Winter auf dem Baume bleiben, durch das Umlegen von Heuseilen um den Stamm, auch der Wellpappgürtel, sowie der vielen Käfer, welche an anderen Orten überwinterten und erst im Frühjahre auf die Bäume flogen, durch das Abklopfen der Äste, Auflesen und Vernichten der auf die untergelegten Tücher gefallenen Schädlinge. Da man nicht überall Schutzmittel anbringen kann, auch auf den im Herbste frisch mit Kalkmilch angestrichenen Stämmen sich wenig Käfer für den Winter ein Schutzversteck suchen können, so wird man zweckmäßig an solchen Obstbäumen, wenn im Frühjahr die Käfer zugeflogen sind, das Abklopfen, bezw. Abschütteln, Auflesen und Vernichten der herabgefallenen Schädlinge vornehmen. Bei den in Hohenheim an bestimmten Tagen vorgenommenen Probezählungen mit 35 bis 38 Gartenbau- und Obstbauschülern wurden bei frühblühenden Bäumen über 100 Stück und mittelfrühblühenden Apfelbäumen über 200, an spätblühenden Sorten weniger aufgelesen. Es wurden hierbei, je nach dem Kronenumfang des Baumes, 1 bis 2 große, leichte Abklopftücher oder 2 bis 4 Wagenplane auf den Boden etwas über die Kronenbreite hinausreichend, gelegt, die Äste ruckweise abgeklopft, bezw. mit langen Obsthaken abgeschüttelt. Wurden die Käfer behufs Zählung nicht in Fläschchen gesammelt, so wurde alles auf die Tücher Gefallene in einem zu $^1/_3$ mit Kalkmilch und $^1/_2$ Liter Petroleum gefüllten Wasserkarren geschüttelt, bezw., da die Rüsselkäfer sich oft an den Tüchern anklammerten, abgefegt. In obiger Mischung gingen die Käfer bald zugrunde. Auch das Abklopfen der Zwergbäume lohnte sich nach den ersten warmen Tagen, da zeitweise zahlreiche Zweigabstecher vernichtet wurden. Durchschnittlich fielen bei dem Abklopfen der Äste, wozu Stangen, an deren Spitzen sich ein Stück Eisenrohr befand, und die darüber mit Gummi oder Lappen überzogen waren, verwendet wurden, am meisten Käfer zur Erde; doch, da man mit der Stange nur schwer an höhere Äste kam, mußte auch das Schütteln mittels Haken vorgenommen werden. Diese Abklopf- und Zählversuche wurden bis einschließlich 1904 fortgesetzt und zwar immer nur an den gleichen Bäumen an verschiedenen Tagen, zum mindesten achtmal, in früheren Jahren zehnmal. Bei diesem Abklopfen wurde nun folgendes festgestellt: 1. daß bei der rauhen Märzwitterung sich auf

Digitized by Google

den Zweigen nur verhältnismäßig wenig Käfer befanden und die meisten noch im Winterversteck waren; 2. daß feiner Regen die Tätigkeit nicht hindert, daß dagegen anfangs April bei den kalten Winden die Apfelblütenstecher, Zweigabstecher usw. sich wieder in geschützte Verstecke begaben; 3. daß ein erfolgreiches Abklopfen erst nach einem warmen Tage zu erwarten ist; 4. daß nur von Tagesanbruch bis 8½ Uhr, im April bei Sonnenschein nur bis 7 Uhr auf die Tücher abgeklopft werden konnte, da nach dieser Zeit die Rüsselkäfer fortflogen; 5. früh- und mittelblühende Sorten sind stets mehr dem Befall ausgesetzt, als spätblühende; 6. die Birnbäume werden nie so stark befallen wie die Apfelbäume. Auch andere Schädlinge findet man bei dem Auflesen unter den Birnbäumen weniger. —

Schließlich noch ein gutes Wort für unsere Singvögel! Man muß Geduld üben, wenn die kleinen Sänger nicht gleich auf unsern Wunsch in die Nistkästchen bauen. Sie sind Gewohnheitstiere und wählen darum den Nistort, der am meisten dem Bilde entspricht, das in ihnen lebt aus der Erinnerung an die eigene Kinderwiege. Erst allmählich gewöhnen sie sich an die künstlichen Brutstätten. Die Jungen, die einmal darin groß geworden sind, bauen freiwillig und gern ihr Nestchen wieder hinein, und der Nachahmungstrieb ist dann für die andern wieder eine wichtige Triebfeder. Lassen wir darum die angebrachten Nistkästchen ruhig hängen, auch wenn sie nicht gleich besetzt werden! In den Gegenden, wo schon lange fleißig Nisthöhlen aufgehängt werden, suchen jetzt die Vögel allgemein und mit Vorliebe diese Brutstätten auf.

VI. Brief- und Fragekasten.

Nach **Reutlingen**, Bismarckstr. Der Württ. Obstbauverein befaßt sich nicht mit der Ausarbeitung von Gartenplänen. Die Fragestellerin wolle sich an ein gartentechnisches Institut wenden. Ratschläge zur Anlage von Obstgärten werden jederzeit gerne erteilt. Notwendig ist dazu die Einsendung eines Situationsplanes mit den nötigen Angaben, was für Obstarten und Sorten hauptsächlich gewünscht werden. Wir bitten eventuell um Einsendung eines solchen.

Dr. **M.** in **Q.** Ja, das Wiesel ist der geschworene Feind der Wühlmaus (auch Mäuse, Maulwürfe, selbst Ratten vertilgt es) und insofern ein richtiger Obstbaumfreund. Aber wie steht's dann mit dem Geflügel? und mit den Geflügeleiern? Gar nicht zu reden von den Junghasen, Kaninchen, Feldhühnern, Fasanen, Singvögeln, als da sind Grasmücken, Braunellen, Ammern usw.?!

Beantwortung der Frage in Nr. 1, 1909: Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? — Gegenüber denjenigen Grundstücken, einschließlich der Gebäude und Hofräume, welche innerhalb des geschlossenen Wohnbezirks oder des Ortsbauplans gelegen sind, ist mit toten Einfriedigungen (geschlossenen oder nichtgeschlossenen) ein Abstand von der Grenze nicht einzuhalten. Die Höhe dieser Einfriedigungen kann beliebig sein. Bei Zäunen sind die Zaunstücke auf der Seite des Eigentümers des Zauns zu befestigen; freistehende Mauern dürfen nicht gegen das Nachbargrundstück abgedacht werden. Grundstücke sind insoweit (man beachte diese Einschränkung) als innerhalb des Ortsbauplans gelegen anzusehen, als sie entweder in eine von Baustraßen umschlossene Fläche fallen oder von einer Baulinie nicht mehr als 50 m, wagrecht gemessen, abstehen. Maßgebend ist bei Einfriedigungen die Qualität des Nachbargrundstücks, nicht diejenige des einzufriedigenden Stücks. Zu erwähnen ist noch, daß durch Ortsbaustatut für Einfriedigungen auch gegenüber von Grundstücken innerhalb des Ortsbauplans Vorschriften hinsichtlich des Abstands und der Höhe getroffen werden können.

Stuttgart. Ratschreiber Carl.

Digitized by Google

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Anzeigen.

Kaltflüssiges Baumwachs

Marke Apfelbaum

empfehlen

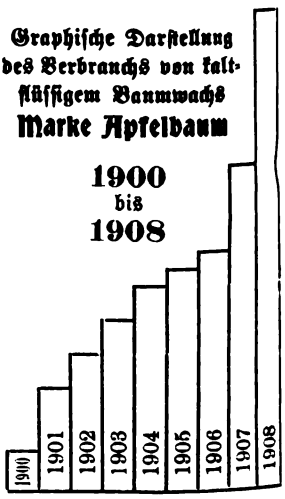
Guhl & Cie.

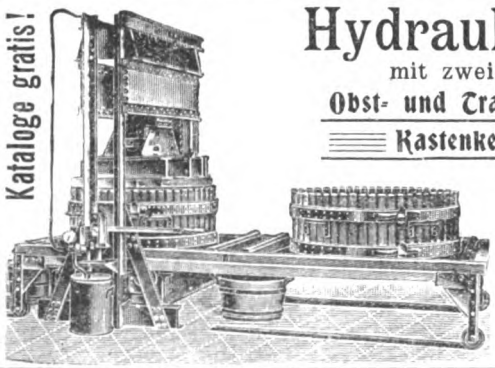
Gaienkofen (Baden).

Unübertroffene, beste Qualität. Seit Jahren erprobt. Vielfach prämiiert. Von Autoritäten als vorzüglich begutachtet. Nur Verwendung besten Baumwachses sichert Erfolg. Der steigende Verbrauch ist wohl beste Empfehlung. Landw. Vereinen, Wiederverkäufern und Großbezügern **hoher Rabatt.**

Verlangen Sie Muster, Offerte und Prospekte gratis. [41

Graphische Darstellung des Verbrauchs von kaltflüssigem Baumwachs Marke Apfelbaum





Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben. [36

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M.

und

Berlin N., Chausseestr. 8.

Digitized by Google

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder"

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. **Wider's Baumwachs** ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem **Brumata-Leim „Marke Widder"**.

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Lauril-Baumwachs

und [1c

Flory-Bast in Rollen

bilden

das beste Veredlungsmaterial der Gegenwart.

In allen ersten Samenhandlungen zu haben. Wo nicht vorhanden verlange man Beschreibung von

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel.

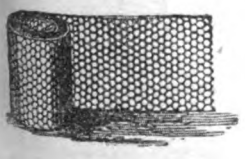
Avenarius-Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von ℳ 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Gärtner-Lehranstalt

Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.

Beginn der verschiedenen Lehrkurse: Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.

Statuten der Lehranstalt,

sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.

Der Direktor und Besitzer [23

Oekonomierat Fr. Lucas.

Digitized by Google

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von
J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1 b] Amt Säckingen, Baden.

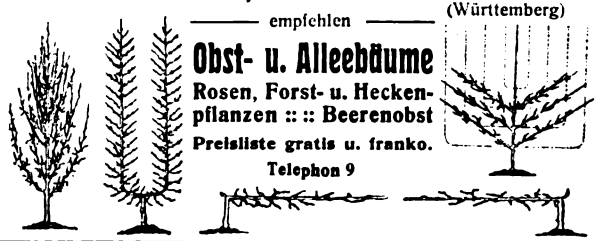
P. Banklin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten.
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Impfropfen von Obstbäumen aller Art.

Holder-Spritzen [11
Weltruf besitzen
Verlangen Sie den neuen 72 seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**
Hochinteressant
viele Neuheiten
Bei Bezug auf diese Zeitung Gratissusendung durch
Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Fr. 133.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53
J. Weiss, Böblingen (Württ.).
Preisliste gratis und franko.

[34
Baumwachs, kaltfl.
sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck
(Württemberg)
empfehlen
Obst- u. Alleebäume
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst
Preisliste gratis u. franko.
Telephon 9



[14

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Gußmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Raupenleim,

monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Poststr. Mk. 3.75. 12 kg-Eimer Mk. 11.—, 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [34 a

Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, p. 100 m Mk. 3.—. Fangzeit März—Mai.

Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

[20

Lauril-Baumwachs

und [1c

Flory-Bast in Rollen

bilden

das beste Veredlungsmaterial der Gegenwart.

In allen ersten Samenhandlungen zu haben. Wo nicht vorhanden verlange man Beschreibung von

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel.

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk.

Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perplex, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.
Cannstatt, Brückenstraße 44 B. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch.-Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Obstbäume-Specialitäten.

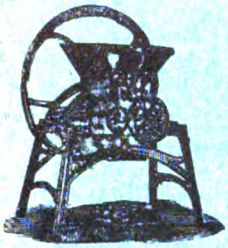
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen i. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



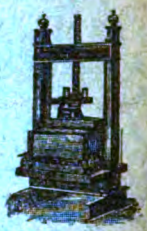
empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7



Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [46

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART=

CANNSTATT:

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [21

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Apfel- und Birnhochstämme,**
Apfel- und Birnhalbhochstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Soeben erschien mein neuer illustrierter beschreibender Hauptkatalog:

„Deutschlands beste Obstsorten,

Ziersträucher, Stauden usw.“ Derselbe steht bei Bedarf an Bäumen, Sträuchern und Pflanzen kostenfrei zu Diensten. Spezialität Massenlieferungen für Plantagen usw. [1 a

Karl Lenz, Gartenbau, Werder (Havel).

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart, Rotebühlstraße 8.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Axte, Beile, Düngergabeln, Jensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

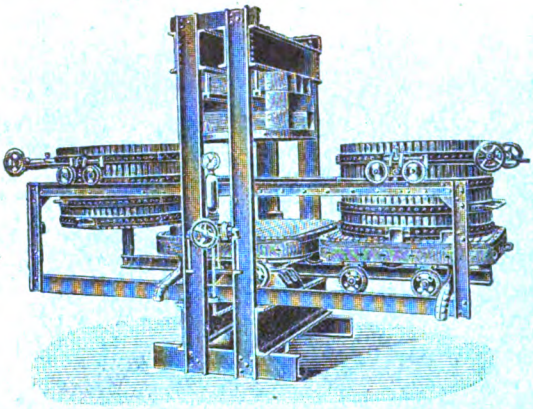
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

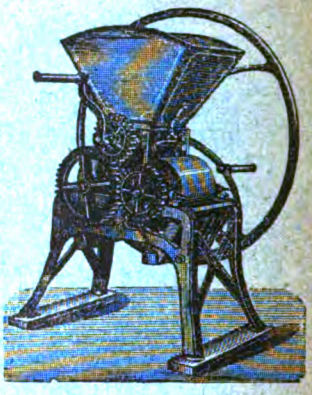
3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Kunstgärtnerei u. Samenhandlung, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

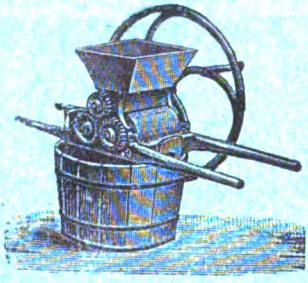
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

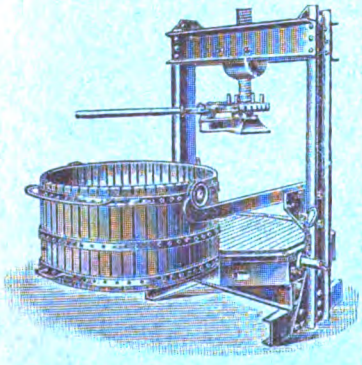
D.R.-Patent No. 113834.



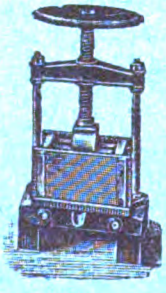
Obst- und Beerenmühlen

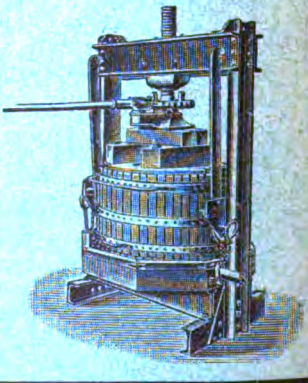
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 5. Mai 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten (Schluß). Einst und jetzt. Unsere Gratisabgabe von Edelreisern. Programm-Entwurf für Kreis- u. Bezirks-Obstausstellungen. — II. Monats-Kalender: Mai. — III. Schädlings-Kalender: Mai. — IV. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Held-Hohenheim

an **Einfachheit** und **Solidität** das Ideal einer fahrbaren Baumspritze.

Wurde auf der Spritzenkonkurrenz in Hersbruck vor **allen** Konkurrenzfabrikaten mit dem **grossen** Ehrenpokal ausgezeichnet. Präzisionsarbeit. Rein Kupfer und Messing. Mit 40 oder 70 Liter Inhalt. Spritzrohre je nach Wunsch und Bedarf. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik.

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität.

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Mehr als 50 000 Obstbäume in Kultur!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Ziersträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst!

Digitized by Google

Württ. Obstbauverein, E. V.

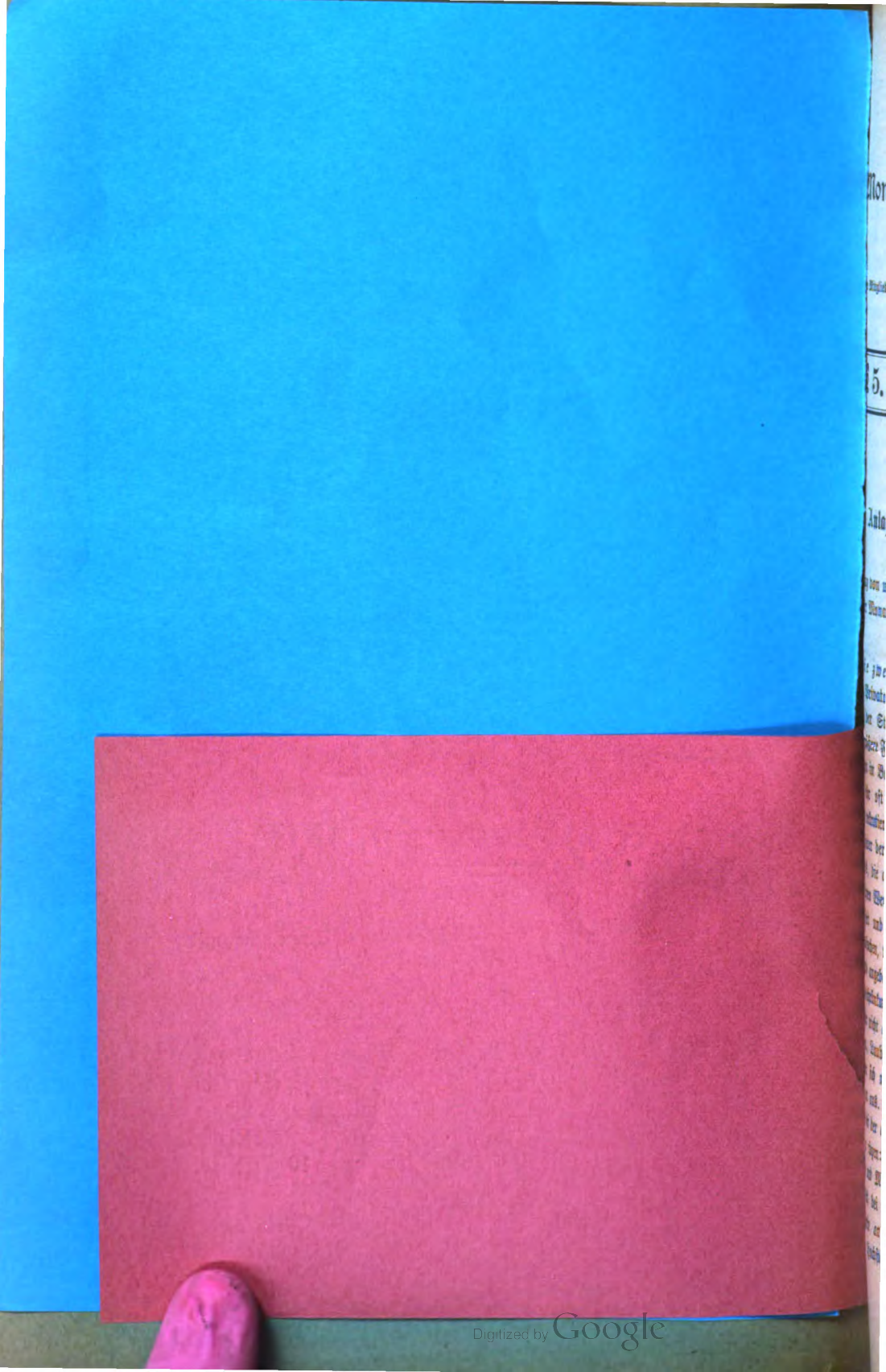
Die Vereins-Mitglieder aus Groß-Stuttgart und Umgebung mit ihren Familien laden wir hiemit zu einem

Vormittags-Spaziergang

am **Sonntag den 16. Mai** freundlichst ein. Abgang in Stuttgart um 8 Uhr Ecke Hohenheimer- und Dobelstraße, bezw. präzis 8½ Uhr an der „Stelle". Von da mit Musik durch den Wald nach Gaisburg (Gasthaus zur „Burg"). Bei schlechtem Wetter direkt nach Gaisburg zur geselligen Unterhaltung der Mitglieder in der „Burg" von 10½ Uhr ab.

Der Ausschuß.

Digitized by Google


Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

e Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

2 5. Stuttgart, Mai. 1909.

I. Praktischer Obstbau.

Anlage und Behandlung von Privatobstgärten.

tag von unserem Vereinssekretär G. Schaal
er Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

(Schluß.)

Die zweite Gruppe umfaßt die eigent- Privatobstgärten, die gewöhnlich in der e der Stadtgrenze liegen. Meist kommen r größere Flächen von einem bis zu mehreren rgen in Betracht. Die Besitzer dieser Gärten d sehr oft Kenner in unserem Fach. Aus nen rekrutieren sich die tätigsten und tüchtigsten itglieder der Obst- und Gartenbauvereine. Sie ab es, die alte und neu auftauchende Sorten f ihren Wert ausprobieren und durch Opfer a Zeit und Geld für ihre Mitbürger das rausſuchen, was mit Vorteil in der betreffenden Gegend angebaut werden kann.

Beschränkung in Sorten und Baumformen ist hier nicht angebracht. Schöngezogene Kunstformen, Laubengänge aus senkrechten Kordons nehmen sich neben der gewöhnlichen Pyramide ehr gut aus. Der allgemeine Fehler, den ich chon bei der ersten Gruppe erwähnte, ist auch hier zu rügen: das Zudichtpflanzen. Viel ärger und Mißerfolg würde vermieden, wenn man sich bei der Anlage solcher Gärten von vornherein an eine feststehende Norm halten würde: Hochstämme und Halbhochstämme 8 bis 10 m, Apfelpyramiden 4 m, Birnpyramiden 3 bis 4 m, bei Wildlingsunterlage letztere beide 5—6 m Entfernung. Ausnahmen sind nur gestattet bei genauer Kenntnis der Wachstumsverhältnisse der einzelnen Sorten.

Da in solchen Privatobstgärten meist nur erstklassiges Tafelobst gezogen werden soll, so dürfte keine Anlage bepflanzt werden, ohne vorher das ganze Grundstück tief umzuarbeiten und je nach dem Gehalt des Bodens eine tüchtige Vorratsdüngung zu geben. Daß bei abschüssigem Terrain auf Wasserversorgung, bei nassem Boden auf Wasserabfuhr durch Drainage Rücksicht genommen werden muß, ist selbstverständlich.

Im Garten soll, selbst bei Verwendung von Hochstämmen der Boden stets offen und unkrautfrei gehalten werden. Schon hierbei macht sich der Vorteil des Rigolens bemerkbar, noch mehr aber bei dem späteren Weitergedeihen der Obstbäume.

Früher rigolte man über einen Graben, d. h. die oberste Erde kam auf die Grabensohle, die unterste obenauf zu liegen. Dadurch hatte man allerdings in den ersten Jahren fast kein Unkraut, aber die Unterkultur war nahezu ertraglos und neuere Forschungen auf dem Gebiet der Bakterienkunde haben ergeben, daß der Kulturboden seine Produktionsfähigkeit einer Bakterienart verdankt, die den zu ihrer Fortpflanzung notwendigen Nährboden nur in der oberen Humus-

Digitized by Google

schicht finden. Wir legten also mit der früheren Methode die Tätigkeit dieser Bakterien brach. Um das zu vermeiden, rigolt man heute über 2 Gräben, so daß der Boden seine Lagerung annähernd behält und nur tief gelockert wird.

Offener, gut gedüngter Boden, weite Pflanzung sind die besten Hilfsmittel im Kampf gegen Schädlinge und Krankheiten. Die Erträge einer Pflanzung sind in bezug auf Menge und Ausbildung der Früchte in gut vorbereitetem Boden ganz andere als in unvorbereitetem.

Ein Obstgarten, wie er oben geschildert ist, soll in den weitaus meisten Fällen auf lange Dauer angelegt werden, schon wegen der kostspieligen Umzäunung, die angebracht werden muß. Ein Wechsel der Kultur kommt hier nicht in Betracht. Deshalb muß die Einteilung von vornherein so getroffen werden, daß bei jedem Baum Rücksicht auf seine Lebensdauer und seine Ausbreitung genommen wird. Gute Luise, Williams Christbirn erreichen auf Quitte kaum die halbe Größe und Lebenszeit, wie Diels, Amanlis, Pastorenbirn. Boskoop nimmt den 3 fachen Platz ein, den die Goldparmäne beansprucht. Man schaffe sich deshalb vor allem ein Gerippe, einen Kern von Dauerbäumen im richtigen Abstand, seien es nun Hoch- oder Halbhochstämme, Pyramiden auf Wildling oder Zwergunterlage, in Sorten, welche voraussichtlich dasselbe Lebensalter erreichen. Geringlebige Sorten verwende man entweder als Zwischenpflanzung, oder setze sie zusammen in besondere Quartiere event. in Verbindung mit Formbäumen. Ist solch ein Quartier abgetragen, so kann es mit einer anderen Obstart nach vorheriger Bodenauffrischung wieder neu bepflanzt werden. Es ist nichts fehlerhafter, als ohne Wahl Sorte hinter Sorte zu setzen, ohne irgend welche Rücksicht auf die Wachstumseigentümlichkeiten. Der spätere Anblick solch lückenhafter Anlagen ist nichts weniger als schön und das Nachpflanzen an Stelle eingegangener Bäume ist erfahrungsgemäß nicht viel wert.

Einheitlichkeit ist heute das Losungswort, wenn es sich um die Rentabilität des Obstbaues handelt. Für die hier in Frage kommenden Obstgärten ist schlechterdings keine Einheitlichkeit zu erreichen, weil der Liebhaberei und den Wünschen des einzelnen keine Grenzen gesetzt werden können und dürfen.

Immerhin sollte der Grundstock des Ganzen aus denjenigen Sorten bestehen, die im Handel gefragt und hoch bezahlt werden und die für die betreffende Gegend als die besten gelten. Je weniger dieser Sorten man zur Auswahl hat, desto größere Mengen einheitlicher Ware können wir aus diesen Gärten in den Handel bringen. Das engstbegrenzte Normalsortiment ist zu dieser Auslese das geeignetste. Innerhalb dieser Grundstockspflanzung kann nach Belieben gepflanzt werden. Doch sollte viel mehr als bisher auf die Gesundheit und die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rücksicht genommen werden. Eine einzige Sorte, die als Fusikladiumträger bekannt ist, kann alle umliegenden, weniger empfänglichen Sorten in Mitleidenschaft ziehen. Man sehe bei dem Kern der Anlage weniger auf schnelle Fruchtbarkeit, als auf Langlebigkeit der Bäume. Der umgekehrte Fall tritt ein bei solchen Quartieren, auf welchen in absehbarer Zeit ein Fruchtwechsel stattfinden soll; hier sind die reich- und schnelltragenden Sorten am Platz. Die beste Fruchtfolge soll die sein, wenn man seine Quartiere nach und nach als Bauplätze abgibt. Ist ein solcher Glücksfall in Aussicht, so wird man klugerweise die geringwüchsigsten Unterlagen wählen mit den am schnellsten und reichsten tragenden Sorten.

Es würde den Rahmen eines Vortrages weit überschreiten, wenn man bezüglich der Weiterpflege dieser Gärten Verhaltungsmaßregeln über den Schnitt und die Weiterkultur der einzelnen Sorten und Formen geben wollte. Meist ist der Besitzer eines solchen Gartens ein Mann, der Muße genug hat, sich die nötigen Kenntnisse im Baumschnitt anzueignen und alle Arbeiten rechtzeitig auszuführen. Die Freude am Selbstgeschaffenen darf ihm auf keine Weise genommen werden. Etwaige Fehler in der Behandlung werden von ihm leichter entdeckt, eben weil er seiner Anlage die nötige Aufmerksamkeit, im Gegensatz zu den meisten Hausgartenbesitzern, schenken kann. Wer jedoch seiner Sache nicht ganz sicher ist, der ziehe sowohl bei der Anlage

Digitized by Google

als auch zur Weiterbehandlung der Obstbäume einen Fachmann zu. **Besser keinen Obstgarten, als einen falsch angelegten und schlecht gepflegten.** —

Die dritte Gruppe, der Obstgarten des Landbewohners, das Baumgut, ist von einer ganz anderen Seite aufzufassen, als die beiden vorhergegangenen Gruppen. Man könnte hier schon von einem „landwirtschaftlichen Obstbau" reden, der nicht mehr in den Rahmen des heutigen Themas paßt. Ich greife deshalb auch nur diejenigen Obstpflanzungen heraus, die sich auf dem Lande unmittelbar an die Gebäude anschließen.

Auf dem Lande sind die Absatzverhältnisse viel schwieriger wie in der Stadt. Der Landwirt muß seinen Obstertrag, soweit er ihn nicht selbst braucht, leicht im Großhandel absetzen können. Deshalb ist ihm bezüglich der Sortenwahl größere Beschränkung aufzulegen, als dem Stadtbewohner, der seinen Überschuß von jeder Sorte in den kleinsten Mengen zu Markt bringen kann. Er ist bezüglich der Pflege seiner Bäume *vielfach* auf sich selbst angewiesen, solange die Einrichtung der Baumwärter noch nicht über jede Gemeinde ausgedehnt ist.

Wenig Sorten, einfachste Baumformen muß für ihn der Wahlspruch sein. Der Hoch- oder Halbstamm als die einfachste Baumform sollte deshalb die Regel bilden und nur in Ausnahmefällen, bei besonderen Gartenliebhabern, oder wenn ein tüchtiger Baumwart zur Verfügung steht, kann zu anderen Formen geraten werden. Die Ausnützung der Gebäudemauern durch Spaliere macht hiervon eine Ausnahme. Bei richtiger Sortenwahl liefert solch ein Spalier, auch wenn es etwas verwildert, immer noch schöne Erträge. „Wenig schneiden und viel anbeten," damit kommt der des Schnitts Unkundige jedenfalls am weitesten, d. h. wenn er die richtige Sorte für den betreffenden Standort wählt und auftretendes Ungeziefer im Entstehen unterdrückt. In jener Gegend, in welcher Spaliere an den Häuserwänden zu finden sind, besteht gewöhnlich auch ein Obstbauverein, der geeignete Leute zur Pflege dieser Bäume heranzuziehen versteht.

Mit Zwergobstbau sollte sich der Landwirt, wenn ihm nicht von vornherein eine tüchtige Kraft zur Seite steht, nicht abgeben. Ist dies der Fall, ist ein Fachmann leicht erreichbar, so liegt kein Grund vor, weshalb der Landwirt nicht ebenso schöne vollkommene Früchte auf Zwergbäumen in seinem Hausgarten ziehen könnte, als der Städter.

Eines wird aber hierbei immer zu beachten sein: der Landwirt ist nicht für eine richtige Verwertung dieser Früchte erzogen. Sie kosten ihn mehr, als er davon erzielen kann, die sorgfältige Ernte und der Versand sind ihm zu umständlich. Er wird deshalb in den meisten Fällen gut tun, die Formobstkultur außer acht zu lassen und sich an Hoch- und Halbhochstamm zu halten. Die niedrigen Häuser auf dem Lande lassen recht gut die Verwendung von Hoch- und Halbstämmen in den Höfen und Hausgärten zu; an Luft und Licht fehlte es dort fast niemals. Auch im Gemüsegarten kann der Hochstamm unbeschadet der Unterkultur stehen, wenn nur die richtige Pflanzweite eingehalten ist. Leider wird hierauf noch immer zu wenig geachtet. Besonders sind es die Zwetschenbäume, die überall dazwischen gestoppt werden. Schon der geringe Gelderlös aus den letzteren sollte deren Besitzer abhalten, den Ertrag seiner übrigen Obstbäume dadurch zu schmälern.

Der Landwirt kennt die **Vorteile des Fruchtwechsels** am besten. Trotzdem läßt er seinen jahrhundertealten Obstgarten ruhig fortbestehen und pflanzt an jeder leer gewordenen Stelle wieder einen jungen Baum nach. Daß daraus nie etwas Gescheites wird, sieht er meist zu spät ein. Es wäre sehr wünschenswert, daß manches alte Baumgut nach und nach ausgerodet, Kartoffel und Hackfrüchte dort gezogen und dafür ein neues Baumgut auf jungfräulichem Boden angelegt würde. Leider wählt man fast immer eine schon mit Gras bewachsene Fläche und läßt die so wichtige Vorbereitung des Bodens außer acht.

Der Obstbaum im Gemüsegarten müßte den Besitzer überzeugen, daß hier ein viel schnelleres Wachstum stattfindet, daß hier viel reichere, bessere und regelmäßigere Erträge zu hoffen sind

Digitized by Google

und daß es sehr nahe läge, ein neues Baumgut an der Stelle zu schaffen, wo augenblicklich Gemüse gezogen wird. Ist dort auch nach 10 bis 15 Jahren eine Unterkultur von Gemüsen nicht mehr möglich, so wird das Land mit Gras besät, die Baumscheiben bleiben offen und — der neue Baumgarten ist fertig, aber auf einer ganz anderen Grundlage als der alte. Beerenobst, das sich so sehr gut als Unterkultur eignet, wird viel zu wenig angepflanzt; und doch wäre in kernobstarmen Jahren der Beerenwein ein gewiß willkommener Ersatz für Most.

Die Weiterbehandlung der Hochstämme, Schnitt während der ersten 5—6 Jahre, späteres Auslichten, Stamm- und Rindenpflege, Düngung, alle diese leicht zu verstehenden und leicht auszuführenden Arbeiten, die auch auf den Feldobstbau zutreffen, sind schon so oft von den Obstbauvereinen bekannt gegeben worden, daß sie heute jeder Besitzer eines Obstbaumes auswendig kennen sollte. Die Ausführung dieser Arbeiten, Hand in Hand mit gemeinschaftlicher Schädlingsbekämpfung, wird jedoch erst dann allgemein in Angriff genommen werden, wenn an Stelle der alten, eine Anzahl neuer Baumgüter auf gut kultiviertem Boden mit wenigen passenden Sorten geschaffen und dem Landwirt durch das gute Gedeihen derselben eine sichere Aussicht auf reichere bessere Ernten und vermehrten Geldgewinn eröffnet ist.

Abb. 1. Einst.

Einst und jetzt.

Einst trieb man Obstbau so, wie die Abbildung 1 es zeigt. Jetzt aber wird solchergestalt Obstbau getrieben, wie es die Abbild. 2 darstellt. Ja, so wird man auch „einst“ sagen können, d. h. in der Zukunft, wenn einmal überall rationeller Obstbau getrieben wird und nicht mehr Obstbau im Waldbetrieb, oder als Nebenfrucht, oder als Stiefkind und Aschenbrödel. Jetzt, d. h. in der Gegenwart, sieht man noch eine Menge Baumgärten und Baumgüter, in denen

Digitized by Google

es um kein Haar anders aussieht als auf Abb. 1. Zu eng gepflanzt; zu hoch gezogen und gewachsen; junge Bäume den abgehenden als Ersatz dicht an die Seite gesetzt; Aststumpen stehen gelassen; Kalkanstrich bloß auf den Hauptstamm beschränkt und dieser wahrscheinlich vorher nicht mal abgekratzt und gereinigt (auch die Hauptäste und Astwinkel bedürfen des Anstrichs); keine Baumscheibe; kein Pfahl an den jungen Bäumen; keine Nistkästen auf den Bäumen — wer bringt noch mehr Fehler heraus, als diese, die einem beim gesamten Bodens; Ausnützung des Bodens durch Erdbeerenzucht — und wer weiß, welche Vorzüge noch weiter in einem solchen Obstgut zu entdecken wären! Hier ist Licht und Luft und Wachstum und Fruchtbarkeit. Hier braucht der Besitzer nicht mit Ohrenkratzen zu stehen und sich zu schämen. Hier gibt's Anerkennung und — was ebenso wichtig ist in diesem Betrieb — bares blankes Geld! —

Es handelt sich auf Abb. „Jetzt" natürlich um „Großobstbau". Und so sind auch diese

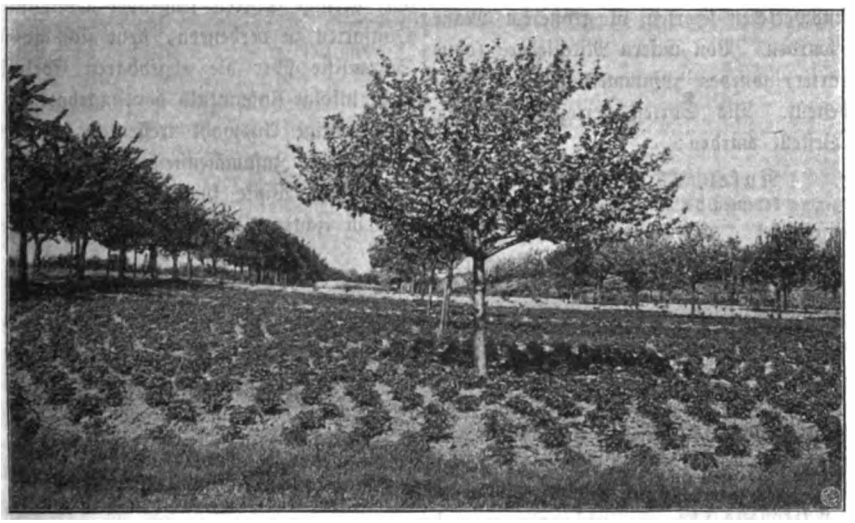


Abb. 2. Jetzt.

Anblick des Bildes „Einst" gleichsam in die Augen springen?! Und wer wüßte nicht augenblicklich hier einen Baumgarten zu nennen, dort ein Baumgut, wo es jetzt noch genau so aussieht, wie auf „Einst"! Und wo es dem Besitzer ebenso ergeht, wie dem Mann auf dem Bild 1, nämlich, daß er sich verlegen das Käpplein rückt und sich ratlos hinter den Ohren kratzt, wenn er seine so schlecht gepflegten Bäume sich mal genauer ansieht! —

„Jetzt!" das ist ein moderner Plantagenbetrieb: Obstbäume mit Erdbeerunterfrucht (Rötha). Hier ist zu sehen: genügend weite Pflanzung; richtiger Schnitt und sein Erfolg in schöner gleichmäßiger Krone und geradem, nach oben sich verjüngendem Stamm; Offenhalten des

beiden Abb. „Einst" und „Jetzt" dem trefflichen Buch von Obstbauinspektor A. Janson entnommen, das den Titel führt: „Der Großobstbau" (Verlag Parey, Berlin, 313 Seiten, 131 Abb., 1 Plan, Preis geb. Mk. 5.50). Es ist der Obstplantagenbetrieb, der hier mit besonderer Berücksichtigung der Unter- und Zwischenkulturen beschrieben wird. Das Werk wird sich für Gärtner, Landwirte und Lehranstalten ganz vorzüglich eignen und wir empfehlen es zu genauem Studium jedem, der irgendwie aus dem veralteten „Einst" herausmöchte in das moderne, vernünftigere und darum auch einträglichere „Jetzt".

— - —

Digitized by Google

Unsere Gratisabgabe von Edelreisern.

Es wird wohl manches unserer werten Mitglieder interessieren, wie die Bestrebungen der Vereinsleitung nach Sortenverminderung in der Abgabe von Edelreisern zum Ausdruck kommen. Wir geben nachstehend aus der Bestellliste unserer Mitglieder, mit Ausnahme der Bestellungen von Baumwärtern, eine kurze übersichtliche Zusammenstellung über die am meisten gewünschten Obstsorten in der Reihenfolge und nach den einzelnen Obstgattungen. Hieraus ergibt sich die erfreuliche Tatsache, daß die besseren und allgemein empfehlenswerteren Sorten in größerem Maße begehrt wurden. Von unsern Mitgliedern (ohne Baumwärter) wurden zusammen 12,660 Edelreiser bestellt. Die Sorten verteilen sich wie folgt. Bestellt wurden:

Äpfel, 37 Sorten.

(Die Ziffern bedeuten die Anzahl der Bestellungen.)

Roter Eiserapfel	46	Charlamowsky	8
Baumanns-Renette	28	Champagner-Renette	7
Boikenapfel	20	Bismarckapfel	6
Landsberger-Renette	20	Kleiner Langstiel	6
Schöner v. Boskoop	19	Grüner Fürstenapfel	6
Roter Trier. Weinapf.	16	Kanada-Renette	6
Winter-Goldparm.	14	Ferner 2 Sorten je	5
Parkers grauer Pepp.	14	2 „ „	4
Danziger Kantapfel	13	2 „ „	3
Gr. rhein. Bohnapfel	12	3 „ „	2
Transp. v. Croncels	11	11 „ „	1

Tafelbirnen, 31 Sorten.

Gute Louise v. Avr.	18	Clairgeaus Butterb.	5
Diels Butterbirn	18	Präsident Drouard	4
Pastorenbirn	13	Triumph von Vienne	4
Stuttg. Geißhirtle	10	Präsident Mas	4
Esper. Bergamotte	6	Ferner 4 Sorten je	3
Gellerts Butterbirn	5	7 „ „	2
Williams Christbirn	5	9 „ „	1

Wirtschaftsbirnen, 8 Sorten.

Große Rommelterb.	9	Weilersche Mostbirn	4
Schweizer Wasserbirn	9	Ferner 2 Sorten je	2
Wildling v. Einsiedel	4	2 „ „	1

Kirschen und Weichseln, 13 Sorten.

Maiherzkirsche	12	Fromms schw. Herzk.	8
Hedelfinger Riesen-		Ochsenherzkirsche	4
Knorpelkirsche	12	Ferner 1 Sorte je	3
Große schwarze Herz-		1 „ „	2
kirsche	8	6 Sorten je	1

Zwetschen, 7 Sorten.

Eßling. Frühzwetsche	13	Fellenbergs Frühzw.	4
Große engl. Früh-		Hauszwetsche	4
zwetsche	10	Wangenh. Frühzw.	3
Bühler Frühzwetsche	7	Italienische Zwetsche	2

Pflaumen, Reineclauden u. Mirabellen.

Kirkes Pflaume	5	Althanns Reineclaude	4
Jeffersons Pflaume	5	Metzer Mirabelle	1
Große grüne Reinecl.	8		

Wohl mancher Baum- und Gartenbesitzer, der genötigt ist, durch Umpfropfen unfruchtbarer oder geringe Sorten tragender Obstbäume seine Obstsorten zu verbessern, sieht sich die jeweilige Sortenliste über die abgebbaren Edelreiser an, ohne infolge Unkenntnis der angebotenen Sorten eine richtige Auswahl treffen zu können. Die vorstehende Zusammenstellung gibt ihm gewiß zuverlässige Winke für die Sortenwahl. Möge dies in richtigem Maße ausgenützt werden!

Hg.

Programm-Entwurf für Kreis- und Bezirks-Obstausstellungen.

Unter Bezugnahme auf das in Nr. 3 des „Obstbau“ stehende Referat über die Notwendigkeit einer Änderung unseres Ausstellungs-Programms wurde der der Vertrauensmännerversammlung vorliegende, vom Ausschuß gutgeheißene Programm-Entwurf von der dazu bestimmten Kommission, welcher noch das Ausschußmitglied Albert Herz und der Vereinssekretär Schaal anwohnten, eingehend durchberaten und es wurden dabei noch einige Verbesserungen und Erläuterungen eingefügt. Wir geben im nachstehenden unsern Mitgliedern den fertigen Entwurf mit dem Wunsche, daß ein gutes Obstjahr reichlich Gelegenheit geben möge zur Ausführung von Obstausstellungen und damit zur Benützung des neuen Entwurfs, welcher im Separatabdruck allen Vereinen auf Wunsch zugestellt wird. Der Einfachheit und Übersichtlichkeit wegen ist der nur wenig geänderte Programm-Entwurf für Lokal-Obstausstellungen beigefügt.

W. Hering.

Digitized by Google

Programm für Kreis- oder Bezirks-Obstausstellungen.

(Ausgegeben April 1909.)

A. Handelsobst zum Verkauf.

1. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 100 Kilo geliefert werden können (also zusammen 200 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit denselben Sorten auch in Aufgabe 2 und 3 beteiligen.
2. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 200 Kilo geliefert werden können (also zusammen 400 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben mit je 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit denselben Sorten in Aufgabe 1 und 3 beteiligen.
3. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 400 Kilo geliefert werden können (also zusammen 800 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte in zwei Sortierungen zwei Proben von je 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 1 und 2 beteiligen.
4. **Tafelbirnen.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 50 Kilo geliefert werden können (also zusammen 100 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 5 beteiligen.
5. **Tafelbirnen.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 100 Kilo geliefert werden können (also zusammen 200 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 4 beteiligen.

   Bevorzugt werden hiebei die in den Bezirks-Sortimenten empfohlenen und verbreiteten Sorten.
6. **Wirtschaftsäpfel,** z. B.: Großer Rhein. Bohnapfel, Roter Trierer Weinapfel, Spätblühender Taffetapfel, Kleiner Langstiel ꝛc., gute Lokalsorten. Von jeder Sorte müssen wenigstens 300 Kilo geliefert werden können. Auszustellen sind von jeder Sorte eine Probe à 5 Kilo.
7. **Wirtschaftsbirnen,** Most-, Koch- und Dörrbirnen. Von jeder Sorte müssen wenigstens 300 Kilo geliefert werden können. Auszustellen sind von jeder Sorte eine Probe à 5 Kilo.

   Sämtliche Proben müssen mit Angabe des Preises ausgestellt und muß genau nach diesen Proben geliefert werden.

   Für die Aufgaben 1—7 werden, der Einheitlichkeit wegen, passende Gefäße von der Ausstellungsleitung geliefert.

B. Tafelobst in Verpackung.

Es sollte Vorsorge getroffen werden, daß diese Einsendungen vor der Ausstellung einzeln eine Reise von mindestens 100 Kilometer zurückgelegt haben, dieselben werden dann in Gegenwart der Preisrichter geöffnet, die Beurteilung bezieht sich auf die Art und Weise der Verpackung, welche vollständig und keine Scheinpackung sein darf. Es sind fehlerfreie und gut ausgebildete sortierte Früchte zu verwenden. Die Angabe, wieviel von den einzelnen Sorten geliefert werden kann, sowie des Preises ist im Interesse des Ausstellers erwünscht, aber nicht Bedingung.

Postversand:

8. 2 Postpakete Tafeläpfel.
9. 2 Postpakete Tafelbirnen.

Bahnversand:

10. 2 Kisten à 12½ Kilo (deutsche Obstkiste) Tafeläpfel.
11. 2 „ „ 12½ „ („ „) Tafelbirnen.
12. 2 „ „ 25 „ („ „) Tafeläpfel.
13. 2 „ „ 25 „ („ „) Tafelbirnen.
14. 2 Körbe à 12½ Kilo Tafeläpfel.
15. 2 „ „ 25 „ „
16. 2 „ „ 12½ „ Tafelbirnen.
17. 2 „ „ 25 „ „

Digitized by Google

Bemerkungen für Handelsobst- und Obstverpackung.

Bei diesen Aufgaben begutachten die Preisrichter zunächst die ausgestellten einzelnen Proben und Verpackungen. Die endgültige Prämiierung findet erst nach Schluß der Ausstellung statt, da die Käufer, welchen dazu Gelegenheit gegeben wird, ebenfalls über die Qualität und Verpackung gehört werden.

C. Sammlungen.

In den folgenden Aufgaben soll den einzelnen Vereinen und größeren Obstproduzenten Gelegenheit gegeben werden, zur Gesamtausstellung ihrer sämtlichen Produkte in möglichst hübsch arrangierter gefälliger Aufstellung; bei Nr. 18 können die Bezirkssortimente ganz besonders Aufnahme finden.

18. **Übersicht über den Gesamtobstbau in dem Tätigkeitsgebiet eines Obstbauvereins oder einer Gemeinde.**

Die Aufstellung muß vom Aussteller in geschmackvoller, dekorativer Anordnung erfolgen. Von jeder Art und Sorte sind nur die empfehlenswertesten und dankbarsten Obstsorten in beliebig großen Mengen auszustellen, welche sich darnach richten sollen, wie die einzelnen Arten und Sorten vorhanden sind. Auch die Obstverwertung kann durch Vorführung eingemachter Früchte gezeigt werden. Erwünscht ist, daß Abbildungen, z. B. mustergültiger Anlagen 2c. die Ausstellung ergänzen, ebenso Angabe der Höhenlage und Bodenbeschaffenheit. Statistische Angaben über die Entwicklung des Obstbaues im Vereinsgebiet sollen zur Vervollständigung dienen.

Lehranstalten und Fachschulen.

19. **Pomologische Obstsammlungen**, systematisch geordnet. (Es wird Wert darauf gelegt, daß besonders auch die im betr. Bezirk angebauten Sorten und beachtenswerte Neuheiten vertreten sind.) Es sind je 5—10 Früchte auszustellen.

Obsterzeugnisse.

Einzelaussteller.

20. **Übersicht über den Obstbau eines größeren Obstproduzenten oder Landwirts.**

Die Aufstellung muß vom Aussteller in geschmackvoller und dekorativer Anordnung erfolgen, von jeder Art und Sorte können beliebig große Mengen, wie dieselben in der Obstanlage des Ausstellers vorkommen, ausgestellt werden. Die häusliche Obstverwertung kann durch Vorführung eingemachter Früchte dargestellt werden. Photographische Abbildungen aus Teilen der Obstanlage, Ernteerträgnisse, Rentabilitätsangaben 2c. sind sehr erwünscht, ebenso Angaben über Höhenlage und Bodenbeschaffenheit.

D. Sortimente

von Vereinen, Gemeinden und Baumwärtern gesammelt.

Nur in den für die betreffende Gegend ganz besonders empfehlenswerten Sorten.

21. 15 Sorten Tafeläpfel — 10 Sorten Tafelbirnen,
6 „ Wirtschaftsäpfel*) — 6 „ Wirtschaftsbirnen.*)

Von Einzelausstellern.

Nur in den für die betr. Gegend ganz besonders empfehlenswerten Sorten

22 a. 10 Sorten Tafeläpfel — 10 Sorten Tafelbirnen,
b. 6 „ Wirtschaftsäpfel — 6 „ Wirtschaftsbirnen.

23. 6 „ Tafeläpfel — 4 „ Tafelbirnen,
in Höhenlagen von über 400 m ü. d. M. gewachsen. Die Höhe und örtliche Lage ist genau anzugeben.

je 5—10 Früchte, in den Sorten des Bezirks-Sortiments.

* In Gegenden, welche mehr auf die Kultur von Wirtschaftsobst angewiesen sind, könnte die Sortenzahl hiefür erhöht werden.

Digitized by Google

24. 6 **Handelssorten,** Äpfel, die sich im Gebiete des Ausstellers zum Massenanbau als Hoch- und Halbhochstamm eignen.
25. 6 **Handelssorten,** Birnen, die sich im Gebiete des Ausstellers zum Massenanbau als Hoch- und Halbhochstamm eignen.
26. 10 Sorten empfehlenswerte Tafeläpfel, die sich für Zwergbäume besonders eignen und auf diesen gezogen sind.
27. 10 Sorten empfehlenswerte Tafelbirnen, die sich für Zwergbäume eignen und auf diesen gezogen sind.

} je 5—10 Früchte, in den Sorten des Bezirks-Sortiments.

28a. Nicht über 3 der besten Lokalsorten Äpfel, } je 10
b. „ „ 3 „ „ „ Birnen. } Früchte.

29. **Vorführung von Einzelsorten,** je 10 Früchte eigener Zucht, deren Namen aus dem Bezirks-Sortiment zu entnehmen sind.
30. **Schaufrüchte,** welche durch hervorragende Kultur erzielt worden sind.
31. **Stein-, Beeren-, Schalenobst und Trauben** in guten Sorten.

Falls sich bei der Vereinstätigkeit besondere Fragen über einzelne Obstsorten ergeben haben, könnten diese noch unter der Rubrik „praktische Aufgaben" gestellt und von den erfahreneren Obstzüchtern entsprechend gelöst werden.

Auch würde es sich empfehlen, daß von Vereinswegen oder von Baumzüchtern sämtliche empfehlenswerten und praktischen Baumformen in der Formbaumzucht als fertige Bäume ausgestellt und deutlich bezeichnet werden, als: Pyramiden, Buschbäume, Wandspaliere, U-Formen, senkrechte und wagrechte Kordons, damit in Laienkreise Klarheit kommt, was unter dem Sammelwort „Zwergbäume" zu verstehen ist.

E. Obsterzeugnisse.

I. Obst- und Beerenweine, Obstbranntwein, Obstliköre und alkoholfreie Obstgetränke
a. von Privaten und Fachschulen. b. von Fabrikanten.
II. Eingekochte Früchte, Obstmus, Marmeladen, Pasten und getrocknetes Obst
a. von Privaten und Fachschulen, b. von Fabrikanten.

F. Maschinen, Geräte und Hilfsmittel

für Obstbau, Obstverwertung und Aufbewahrung, besonders auch für Obstverpackung.

G. Präparate und Abbildungen

von Nützlingen und Schädlingen für den Obst- und Weinbau.

Allgemeine Bestimmungen.

1. Die Ausstellung findet vom ..... bis einschließlich ..... zu ..... statt.

2. Zur Beteiligung werden alle Obstzüchter, Landwirte, Kreise, Obstbauvereine, Genossenschaften, Fachschulen, Konservenfabriken sowie alle Freunde des Obstbaus im ..... zugelassen, ferner diejenigen Fabriken in Württemberg, die für Obst- und Gemüsebau wissenschaftliche und technische Hilfsmittel liefern.

3. Für jede Anmeldung sind stets zwei Anmeldebogen gleichlautend ausgefüllt einzusenden. Anmeldebogen werden auf Verlangen kostenfrei zugesandt.

4. Unerläßlich ist die genaue Angabe der Wettbewerb-Nummern in den Anmeldebogen.

5. Frisches Obst und Gemüse, im Haushalte oder in Fachschulen hergestellte Obst- und Gemüsekonserven sind von der Platzmiete befreit. Die Platzmiete für fabrikmäßig hergestellte Konserven, Maschinen, Geräte und Literatur beträgt in bedeckten Räumen pro Quadratmeter Tisch- oder Bodenfläche ? Mk., pro Quadratmeter Wandfläche ? Mk. und im Freien pro Quadratmeter ? Mk.

Digitized by Google

6. Die Einlieferung der Ausstellungsgegenstände muß bis zum ..... , die Aufstellung bis zum ..... , beendet sein. Die Ausstellungsleitung kann nicht ausstellungswürdige Gegenstände ohne Angabe der Gründe zurückweisen.

7. Die Zurücknahme der Ausstellungsgegenstände muß am ..... bis abends 6 Uhr beendet sein. Nicht zurückgeforderte und abgeholte Gegenstände werden zugunsten der Ausstellung verkauft. **Rücksendung findet nur statt, wenn dies bei der Anmeldung ausdrücklich verlangt wird.**

8. Die Ausstellungsgegenstände sind kostenfrei unter der Adresse ..... einzusenden.

Die Frachtbriefe müssen deshalb mit dem Vermerk „Ausstellungsgut" versehen sein.

9. Das Entfernen von Ausstellungsgegenständen ist während der Dauer der Ausstellung ohne besondere Erlaubnis des Ausstellungs-Komitees verboten.

10. Jedem Aussteller bleibt es überlassen, seine Gegenstände in jeder Beziehung, insbesondere gegen Diebstahl, Feuer und Naturereignisse zu versichern.

11. Um der Ausstellungsleitung die in den letzten Tagen vor Eröffnung der Ausstellung sich ungemein drängenden Arbeiten zu erleichtern, d. h. um ein schnelles Ordnen zu ermöglichen, liegt es im Interesse eines jeden Ausstellers, jede Wettbewerbsnummer in besonderem Korb, Kiste usw. zu verpacken und den Behälter neben der Adresse mit dem vollen Namen des Absenders und der Nummer des Wettbewerbs sowohl am Deckel als an der Seite zu versehen. Feinere Früchte sind einzeln in Seidenpapier einzuwickeln. Briefschaften sind den Sendungen nicht beizupacken.

12. Jeder Aussteller ist verpflichtet, seine Ausstellungsgegenstände selbst aufzustellen, wobei ihm die dekorative Aufmachung überlassen bleibt. Auf Wunsch übernimmt die Ausstellungsleitung ohne jede Verantwortung die Aufstellung von Einsendungen gegen entsprechende Entschädigung.

13. Preisrichter dürfen in denjenigen Abteilungen, in welchen sie als Preisrichter tätig sind, sich nicht am Wettbewerb beteiligen.

14. Gegen das Urteil der Preisrichter ist keine Berufung möglich. Eine Nachprämiierung ist ausgeschlossen.

15. Das ausgestellte Obst muß, mit Ausnahme von Sammelausstellungen, vom Aussteller selbst gezogen und die Erzeugnisse selbst hergestellt sein.

16. Für Beschädigung oder Verlust von Ausstellungsgegenständen übernimmt die Ausstellungsleitung keine Garantie. Indessen wird für Aufsichtspersonal und Ordnung gesorgt.

17. Die in den Aufgaben geforderte Zahl der Früchte oder das Gewicht muß genau innegehalten werden, da sonst ein Ausschluß von der Preisbewerbung erfolgen kann.

18. Die Ausstellungsleitung behält sich vor, nach Vorschlägen des Preisgerichtes die Anzahl der Preise zu vermehren oder zu verringern.

19. In allen Streit- und Zweifelsfällen entscheidet die Ausstellungsleitung. Den Anordnungen der Ausstellungs-Kommission ist unweigerlich Folge zu leisten.

20. Als Preise sind ausgesetzt:

.....

21. Die Anmeldungen müssen bis spätestens ..... erfolgt sein. Spätere Anmeldungen können nur berücksichtigt werden, soweit noch Platz vorhanden ist. Mit Rücksicht auf eine übersichtliche Geschäftsführung ist die Anmeldung so zeitig wie möglich erwünscht.

22. Alle Anfragen und Anmeldungen sind bis zum ..... an

.....

zu richten, vom ..... an die Geschäftsstelle der Obstausstellung in .....

(Der Programm-Entwurf für Lokal-Obstausstellungen folgt im nächsten Heft.)

Digitized by Google

II. Monats-Kalender.

Mai.

Das K. Statistische Landesamt hat für das Jahr 1908 gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme der (ertragsfähigen) Apfelbäume um 88455, der Birnbäume um 11222, der Kirschbäume um 28 Stück, dagegen eine Abnahme der Pflaumen- und Zwetschenbäume um 1543 Stück festgestellt. Von der Gesamtzahl der (ertragsfähigen) Obstbäume im Jahre 1908 mit 8987317 Stück (im Vorjahr 8889155) entfallen auf den

Neckarkreis . .	2782952 Stück	= 31,0%
Schwarzwaldkreis	2034321 „	= 22,6%
Jagstkreis . . .	2020929 „	= 22,5%
Donaukreis . .	2149115 „	= 23,9%
zus.	8987317 Stück	= 100%

Die Obsternte des Jahres 1908 stellt sich nach der gemeindeweise vorgenommenen Ermittlung, verglichen mit derjenigen im Mittel der 10 Jahre 1898/1907, wie folgt:

	Gesamtertrag				Baumertrag			
			1908				1908	
	1908 dz	1898/1907 dz	mehr (+), weniger (−) dz	weniger (−) %	1908 kg	1898/1907 kg	mehr (+), weniger (−) kg	weniger (−) %
Äpfel . .	2172862	726859	+ 1446003	198,9	44,69	16,46	+ 28,23	171,5
Birnen . .	410372	264757	+ 145615	55,0	21,07	14,37	+ 6,70	46,6
Pflaumen u. Zwetschen	95486	58465	+ 37021	63,3	5,30	3,38	+ 1,92	56,8
Kirschen .	23849	28526	— 4677	16,4	6,35	7,79	— 1,44	18,5

Der Gesamtertrag wie auch der Durchschnittsertrag vom Baum übersteigt bei Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Zwetschen ganz erheblich das *Mittel* der 10 Vorjahre 1898—1907, bleibt aber bei den Kirschen hinter diesem 10jährigen Mittel zurück. Bei weitem am stärksten erhebt sich der Ertrag des Jahres 1908 über den 10jährigen Durchschnittsertrag bei den Äpfeln, welche eine so reiche Ernte wie noch selten gegeben haben, und zwar weist seit dem Jahre 1878, von wo ab die statistische Ermittlung des Obstertrags beginnt, nur das Jahr 1900 einen noch höheren Ertrag im ganzen wie auch vom Baum auf (Gesamtertrag in Äpfeln 3056514 dz, Durchschnittsertrag vom Baum 70,45 kg); außerdem war auch im Jahr 1888 bei zwar etwas niedrigerem Gesamtertrag (2065266 dz) der Baumertrag mit 65,20 kg ein höherer. Nach Kreisen unterschieden, betrug im Jahr 1908 der Durchschnittsertrag vom Baum im

	Neckarkreis kg	Schwarzwaldkreis kg	Jagstkreis kg	Donaukreis kg
Äpfeln . .	42,93	38,50	45,66	50,84
Birnen . .	18,72	20,52	21,51	24,08
Pflaumen u. Zwetschen	2,62	6,01	7,17	5,79
Kirschen . .	7,38	5,04	4,56	7,64

Verhältnismäßig am besten ist der Ertrag in Äpfeln, Birnen und Kirschen im Donaukreis, in Pflaumen und Zwetschen im Jagstkreis ausgefallen. — Alles in allem: es war ein treffliches Obstjahr, das Jahr 1908, und wir haben nichts dagegen, wenn ihm das Jahr 1909 gleicht! Es soll uns die Ernte des letzten Jahres eine Aufmunterung sein, nicht nachzulassen in der Hege und Pflege unserer Obstbäume.

Am Zwergobst gibt's nun zu tun mit Pinzieren und insbesondere mit dem Ausbrechen überflüssiger Triebe. Bei den Veredelten: Lösen der Bänder. Bei allem, was Obstbaum und Beerenobst heißt: gießen, flüssig düngen.

Erdbeerbeete werden gehackt und gereinigt, auch gegen das Austrocknen mit Sägespänen oder Torfmull belegt; auch grobe Koksasche ist bewährt, hauptsächlich zugleich gegen Schnecken; Ausläufer entfernt man, soweit man sie nicht zur Vermehrung benützen will; oder kann man eine solche Ranke auch dazu benützen, die Mutterpflanzen damit locker zusammenzubinden, damit die Früchte in die Höhe kommen und vor Schmutz bewahrt bleiben. Himbeeren werden aufgebunden; die jetzt sich unten an den Stöcken zeigenden jungen Triebe werden bis auf 2 oder 3 weggeschnitten.

Digitized by Google

Da mit dem Juni die Zeit zur Obstverwertung herannaht, so wollen wir nicht verfehlen, auf die Obstverwertungskurse (für Beeren, Gemüse, Obst) hinzuweisen. Wie angebracht diese Kurse sind, zeigt die steigende Teilnehmerzahl:

im 1. Jahr 83,
„ 2. „ 135,
„ 3. „ 250.

Mit dieser Steigerung hängt es zusammen, daß neben der Weinbauschule in Weinsberg auch das Pomologische Institut in Reutlingen Einrichtungen zu Obstverwertungskursen für Frauen und Mädchen getroffen hat. Die Kurse in Weinsberg sind unentgeltlich und dauern 6 Tage. Für Kost und Wohnung müssen die Teilnehmerinnen natürlich selber aufkommen; gute Gelegenheiten werden gern nachgewiesen. Anmeldungen an Oberlehrer Burkhardt in Weinsberg. — Im Gemüsegarten: Behacken, Jäten, Begießen. Zu säen in der ersten Maihälfte: Krauskohl, Salatrüben, Winterrettig, sowie als Folgepflanzen: Kohlrabi, Spinat, Erbsen, Kopfsalat, Radieschen und Kerbel. In der zweiten Maihälfte, bei rauher Witterung erst in der letzten Maiwoche, Bohnen, Gurken und Kürbis aussäen, bezw. anpflanzen, bei etwa noch eintretenden Nachtfrösten, wenn irgend möglich, durch Decken vor dem Abfrieren zu schützen. Bis Mitte Mai sind die Hauptpflanzungen von Sellerie, Porree, Pflanzzwiebeln, Majoran usw. zu beenden. Die im Juni bezw. Juli frei werdenden Beete von Spinat, Erbsen, Frühkartoffeln können mit jetzt auszusäendem Frühwirsing, Rotkohl bepflanzt werden, welche bis zum Herbst genügende Zeit zur Entwicklung haben. Die Ernte der Erbsen, deren höhere Saaten sofort zu bestrauchen sind, kann man um einige Wochen beschleunigen, wenn man ihnen die Spitzentriebe ausbricht. Wiederholtes Bewässern bei Trockenheit und gelegentliche Dunggüsse befördern üppige Entwicklung der Blattstiele des Rhabarber (zur Kompott- und Weinbereitung). Tomaten pflanze erst Anfang Juni aus. — Im Blumengarten geht's in der 2. Monatshälfte ins Freie mit den im Winterquartier Eingesperrten. Fertigstellung der Wege und des Rasens. Aussaat von Sommerflor. Glockenblumen, Goldlack säen. Verblühte Frühlingsstauden (Primeln 2c.) durch Teilung vermehren. Koniferen und immergrüne Laubhölzer pflanzen (morgens und abends überspritzen).

III. Schädlings-Kalender.

Mai.

Im Mai denkt man an den Maikäfer. Von Zeit zu Zeit ein recht unlieber Gast! Abschütteln, sammeln, abtöten (durch Schwefelkohlenstoff) und kompostieren. Man soll aber nicht allein den Maikäfern, sondern auch den Engerlingen nachstellen. Man kann Engerlinge massenhaft fangen, wenn man sie in einen angenehmen Schlupfwinkel lockt. Zu dem Zwecke kann man z. B. während der Flugzeit der Maikäfer an mehreren Stellen Häufchen von Mist mit etwas Erde zudecken. Die Eier werden meistens in diese Häufchen gelegt und können in großen Mengen vertilgt werden. Es gelingt das besser bei einem festen, als in einem durch Kultur mehr lockeren und warmen Boden. Auch in Gräben oder Gruben, die mit Mist gefüllt sind, kann man viele fangen.

Jetzt ist es nötig, die überwinternden Raupen der Obstmade aufzusuchen und zu vernichten. Die Schlupfwinkel in den Obstkellern sind leicht zu finden. Hat man sie aufgesucht und die Raupen sorgfältig vernichtet, so versäume man nicht, die Fenster anfangs Juni geschlossen zu halten und beobachte, ob sich nicht dort dem Licht zustrebende Schmetterlinge zeigen, die verborgenen Puppen entschlüpft sind. Diese müssen wir fangen und töten. Dann entferne man die an den Bäumen selbst sich findenden Schlupfwinkel aufs sorgfältigste. Am zweckmäßigsten bei feuchtem Wetter kratze man mit der Baumscharre alle Rindenteile, die vertrocknet und teilweise vom Baume selbst schon abgestoßen sind, ab und bürste mit einer Stahldrahtbürste nach. Dies muß auch auf die Äste ausgedehnt werden, wobei den Astwinkeln besondere Aufmerksamkeit

Digitized by Google

zu widmen ist. Man vermeide dabei selbstverständlich, mit Scharre oder Bürste die lebende Rinde zu verletzen. Im Mai und Juni ist es Zeit, die künstlichen Schlupfwinkel, die Insektenfanggürtel, anzulegen. Höchst einfach! Ist die Arbeit geschehen, so kann man ruhig bis zum Spätherbst warten. Die Gürtel fangen ganz selbsttätig unzählige Obstmaden. Denn die Tiere suchen diesen Schutz, besonders wenn die natürlichen Quartiere entfernt sind.

Achtung geben auf den Borkenkäfer! Woran erkennt man die Anwesenheit der Borkenkäfer im Innern unserer Obstbäume? 1. Wenn an einem Obstbaume auf einer Seite seiner Krone die Äste nur wenig treiben, kleine mattgrüne Blätter bilden und wenig oder kleine Blüten ansetzen, so befinden sich gewöhnlich auf derselben Seite des Baumes im Stamme oder auch in den älteren Ästen desselben Borkenkäfer; dasselbe ist 2. der Fall, wenn bei genauer Untersuchung der Stämme sich viele kleine rundliche Löcher zu drei bis vier übereinander an der Rinde derselben zeigen, so daß es aussieht, als seien Schrote in die Rinde *geschossen* worden; oft quillt auch Holzmehl aus diesen heraus. Wenn man durch diese Erscheinungen auf den unsichtbaren Feind aufmerksam geworden ist, dann bleibt nichts anderes übrig, als augenblicklich den davon befallenen und durch kein Mittel wieder gesund zu machenden Baum umzuschlagen und auch ebenso schnell aus der Umgebung der noch gesunden Bäume zu entfernen, oder doch gleich an Ort und Stelle zu entborken und die abgeschälte Borke samt der daran sitzenden Brut zu verbrennen. Um nun aber überhaupt seine Bäume gegen Borkenkäfer zu sichern, muß man 1. die Bäume im April und Mai, sodann nochmals im Juli, August oder September in oben angegebener Weise untersuchen; 2. keine kranken Bäume, keine Astabfälle, kein gefälltes und noch berindetes Holz in der Umgebung der Obstbaumplantagen dulden; 3. eine gute Rindenpflege walten lassen und namentlich einen regelmäßigen Kalkanstrich nicht verabsäumen.

Achtung auf die Kräuselkrankheit der Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen (Excoascus deformans)! Durch Absuchen und Verbrennen der befallenen Blätter sofort beim ersten Erscheinen zu bekämpfen. Das Abschneiden der Blätter gefällt den Pfirsichen freilich nicht, aber das Belassen der befallenen Blätter am Baume noch weniger, sofern die Kräuselung rasch um sich greift und ganze Kulturen vernichten kann. Ursachen: plötzliche Temperatur- und Witterungswechsel. Die an kräuselkranken Bäumen gern auftretenden Blattläuse haben mit der Kräuselkrankheit nichts zu tun. Spritzen mit selbstgebrauter Flüssigkeit ein- bis zweimal: ½ kg Quassia tüchtig ausgekocht, dann ½ kg gewöhnliche Seife aufgelöst und dazu gegeben, diese Masse durch 50 Liter lauwarmes Wasser verdünnt.

In der Kirschenzeit sind die Kirschbäume von den Staren ꝛc. bedroht. Zum Schutze der Obstbäume ꝛc. gegen Spatzen wird in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ 1908 Nr. 63 die Verwendung von Zwiebeln empfohlen. Man schneidet die Zwiebeln in der Mitte durch und befestigt die Hälften da und dort am Geäst. Die Vögel sollen einen solchen Abscheu vor dem starken Zwiebelgeruch haben, daß sie wegbleiben.

In Nr. 57 desselben Blattes wurden Flaschenklingeln zur Verscheuchung von Vögeln und auch von Hasen ꝛc. beschrieben. Zu ihrer Herstellung dienen Wein- oder Bierflaschen ohne Boden, die verschlossen sind mit einem Kork, an dem ein Bindfaden herabhängt. An das Fadenende befestigt man eine alte Eisenmutter oder einen ähnlichen Metallgegenstand, durch dessen Löcher man die Schäfte mehrerer Gänsefedern gesteckt hat. Beim geringsten Luftzug wird durch die Federn die glockenartige Vorrichtung zum Tönen gebracht, was die ungeladenen Gäste verscheuchen soll.

Vorsicht mit Karbolineum! Dieser so nützliche Stoff kann unter Umständen und im Übereifer ein rechter Schädling werden. Im „Prakt. Ratgeber“ schreibt Stoffert-Tannenhof: Es ist so manches über den Vorteil und Nachteil der Karbolineumspritzung der Obstbäume geschrieben, aber es ist mir aufgefallen, daß bis jetzt über Nachstehendes noch nie etwas erwähnt wurde. Ich hatte hier auf dem Obstgut „Tannenhof“ im Herbste 1904 20 Meisenkästen aufgehängt,

Digitized by Google

hatte schon 1905 12 Bruten, 1906 wurden weitere 40 verschiedene Kästen aufgehängt, so daß ich im Jahre 1907 schon 31 Bruten zu meiner großen Freude verzeichnen konnte. Im Herbst 1907 und Frühjahr 1908 begann ich mit der Bespritzung der Obstbäume mit Karbolineum und hatte den Erfolg, daß ich neben fast genau ebenso viel Ungeziefer 2c. wie früher in dem größeren bespritzten Teil der Plantage keine ansässigen Vögel mehr hatte und nur noch vereinzelt einige Pärchen in dem nicht bespritzten Teil bauten. Es würde gewiß interessant sein, wenn von anderer Seite ähnliche Beobachtungen gemacht wären.

Es gehört das ja auch zum Kapitel: Schützt die Natur! Eine beherzigenswerte Mahnung finden wir in einem Flugblatte des Österreichischen Lehrervereins für Tier- und Pflanzenschutz: „Wenn ihr ins Grüne geht, schonet die Fluren und die Tierwelt! Freuet euch der schönen Natur, aber beraubt sie nicht ihres Schmuckes, zerstört und quält nicht! Tragt nicht gar so viele Blumen weg, begnügt euch mit einem Sträußchen! Beletzet die Bäume nicht durch Abreißen der Zweige und Äste. Wer das Schöne wahrhaft liebt, wird sich nie solcher Verwüstung schuldig machen. Gönnt den Vögeln, den Schmetterlingen, Käfern, Eidechsen und anderen Tieren ihr kurzes Leben und ihre Freiheit! Auch das unscheinbarste Wesen hat in der Natur einen Zweck zu erfüllen und möchte seines Daseins froh werden. Ein hilfloses Geschöpf zu ängstigen, zu quälen, ist eines Menschen unwürdig. Seid mitleidig und barmherzig, schützt die Schwachen vor der Roheit Unverständiger! Seid nicht selber Schädlinge, die ihr euch vor Schädlingen eurer Gärten und Bäume zu schützen sucht!

IV. Brief- und Fragekasten.

Frage. Kann ein Kirschbaum, Hochstamm, 10jährig, weiße Frucht, dessen oberste Krone zu hoch geschossen und deshalb unbesteigbar ist, ohne erheblichen Schaden für den Baum um 3—4 m abgenommen werden und zu welcher Jahreszeit? Reg.-Dir. Z.

Antwort. Der fragliche Kirschbaum kann noch zurückgeschnitten werden. Ob aber der Zweck, ihn niedriger zu bekommen, erreicht wird, ist ziemlich zweifelhaft; nach der Verjüngung wird er um so stärker treiben. Schaffen Sie dem Baum seitwärts Luft und Licht, dann wird er im Höhenwachstum sich mäßigen, seitwärts dagegen mehr auslegen und bald anfangen, reich zu tragen. Der Rückschnitt geschieht während der Winterruhe des Baumes, wobei die Wunden mit Baumwachs bedeckt werden müssen. Ein Rückschnitt von 3—4 m bei einem 10jährigen Stamm ist etwas stark. Sch.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Digitized by Google

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder"

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. ***Wider's Baumwachs*** *ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem* ***Brumata-Leim „Marke Widder".***

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

„Tenax".

Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat

gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-Sodabrühe, Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung bequem und 10—20 Prozent billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

Verwendung: Zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf . . . 1—1½ %
1d] „ „ „ Weinberde gegen Peronospora . 1—2 %
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten . . . 1—1½ %
Zum Bespritzen der Gurken, Melonen und Kürbisse gegen Plasmopara 1 %
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit . . . . . 1—1½ %
„ „ „ Kiefern gegen Schüttekrankheit . . . . . 1—1½ %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Alleiniger Fabrikant: **Fr. Gruner, Chemische Fabrik, Eßlingen a. N.**

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** ꝛc.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

Unweit Stuttgart in bedeut. Stadt Württembergs wird hoh. Alters wegen hochrentable

Gärtnereianlage

von 6700 qm mit schönem Anwesen günstig verkauft. Vorzügl. Boden. Für Baumschule ganz besonders geeignet. Auch Spekulationsobjekt wegen bedeutender Zukunft. [24

Off. nur v. Selbstreflektanten unter „Der Obstbaumfreund Stuttgart".

[34

Baumwachs, kaltfl.

sehr geschmeidig, hochf. Qual.

1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Obstbäume-Specialitäten.

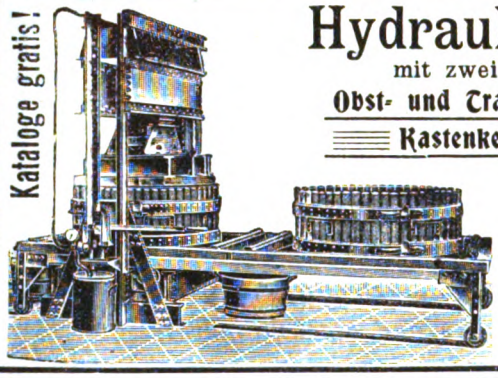
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Digitized by Google

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen
mit zwei ausfahrbaren Körben. [36
Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,
Kastenkeltern in allen Grössen.
Unerreicht in Leistung und Güte.
Ph. Mayfarth & Co.,
Frankfurt a. M.
und
Berlin N., Chausseestr. 8.

Theodor Koch
Schwäb. Hall
Heilbronnerstrasse 15
fabriziert [42
Gartenhäuser
aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.
D. R. G. M. Schutz.

Die Völkerwanderung
schädl. Obstbauminsekten zum
Insektenfanggürtel
„Einfach"
dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter.
2 Rollen = 1 Postpaket. In ersten Samenhandlungen vorrätig **Vereinen hoher Rabatt!**
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Pomologisches Institut
REUTLINGEN
Gärtner-Lehranstalt
Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.
Beginn der verschiedenen Lehrkurse:
Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.
Statuten der Lehranstalt,
sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.
Der Direktor und Besitzer [28
Oekonomierat Fr. Lucas.

Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog.
wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Raupenleim, monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Postst. Mk. 3.75, 12 kg-Eimer Mk. 11.—, 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [34a
Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, p. 100 m Mk. 3.—. Fangzeit März—Mai.
Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Kaltflüssiges Baumwachs

Marke Apfelbaum

empfehlen

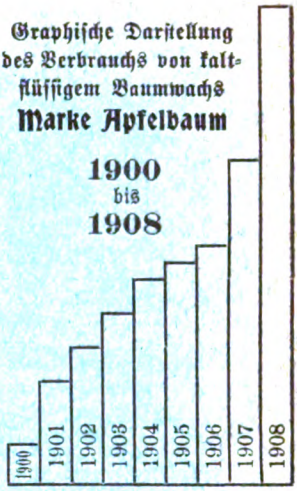
Guhl & Cie.

Gaienkofen (Baden).

Unübertroffene, beste Qualität. Seit Jahren erprobt. Vielfach prämiiert. Von Autoritäten als vorzüglich begutachtet. Nur Verwendung besten Baumwachses sichert Erfolg. Der steigende Verbrauch ist wohl beste Empfehlung. Landw. Vereinen, Wiederverkäufern und Großbezügern **hoher Rabatt.**

Verlangen Sie Muster, Offerte und Prospekte gratis. [41

Graphische Darstellung des Verbrauchs von kaltflüssigem Baumwachs **Marke Apfelbaum**



[20

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.

17] **Stuttgart.**

Die Völkerwanderung

schädl. Obstbauminsekten zum

Insektenfanggürtel

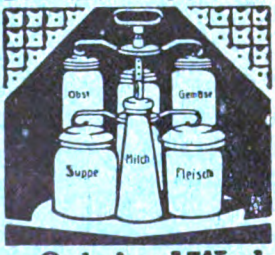
„Einfach"

dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar. **Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!** Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg pro Meter 2 Rollen = 1 Postpaket In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Koche auf Vorrat



mit Original-Weck

Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.

In diesem Jahre hervorragende Neuheiten.

Preise um 10—25% ermässigt.

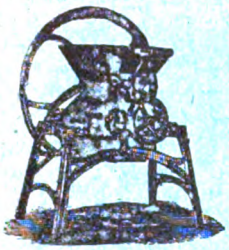
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103

1b] Amt Säckingen, Baden.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

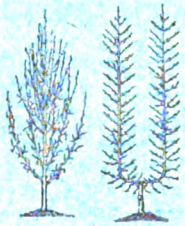
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)

empfehlen



Obst- u. Alleebäume

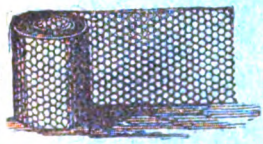
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst

Preisliste gratis u. franko.

Telephon 9

[14

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von M. 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART=CANNSTATT

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [21

Prächtige neuerrichtete

Obstzuchtanlage am Bodensee

zu verkaufen, herrlich gelegen. Die Gebäulichkeiten bestehen aus schönem, ganz neuerbauten **Chalett**, freistehendes **Oekonomiegebäude** mit Scheuer und Stallung. Bei den Gebäulichkeiten befinden sich **10 Morgen** arrondiert sehr schönes Land, welches sämtlich bereits angepflanzt ist. Das Anwesen wäre auch für Privatier geeignet, ebenfalls für Geflügelzucht. [40

Preis unter dem Erstellungswert von nur 25 000 Mk. Anzahlung günstig. Auskunft erteilt unter Nr. 2191

Gustav Dummel,

Erstes Süddeutsches Liegenschaftsbureau

Konstanz.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

P. Bantlin, Baumschulen

Birkach b. Stuttgart

empfiehlt als Spezialität:

Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50

Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" ℳ 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, ℳ 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", ℳ 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", ℳ 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", ℳ 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

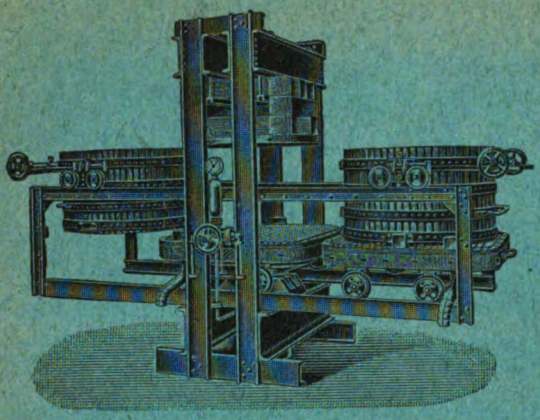
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

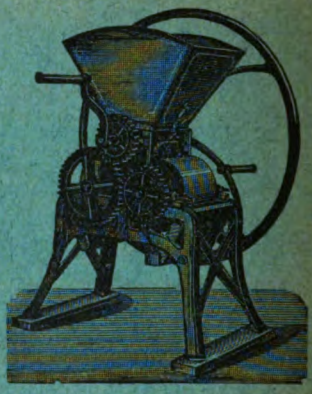
Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

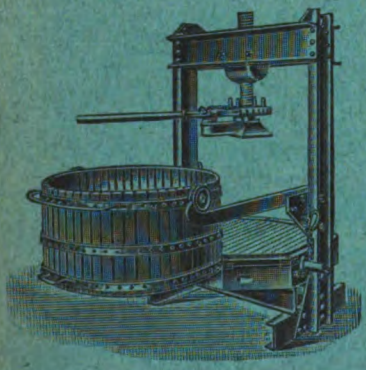
D.R.-Patent No. 113834.

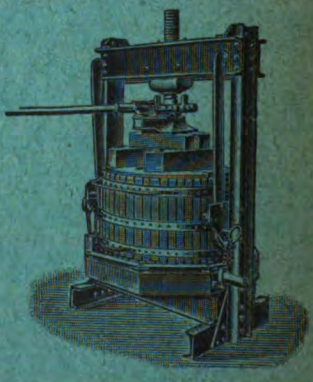
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 6. Juni 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Nachruf. Einladung. I. Praktischer Obstbau: Ein Wort für den Haselnußstrauch. Nach Sturm und Hagel. Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung. Obstein- und -ausfuhr 1908. — II. Vereins-Angelegenheiten: Zur Sonntagsruhe. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juni. — V. Schädlings-Kalender: Juni. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Die

Holder-Spritze

HS

die solideste und bewährteste tragbare Baumspritze. Bei weitem beliebter und verbreiteter als irgend ein Konkurrenzfabrikat. Arbeitet selbsttätig durch Luftdruck. Feinste Nebelverstäubung. Präzisionsarbeit. In allen nur denkbaren Kombinationen. [11

Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik.

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. } in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Veredle öffentl.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. Stuttgart, Juni. **1909.**

Ministerpräsident a. D. v. Mittnacht †.

Was der Name Mittnacht für Deutschlands und Württembergs Geschichte bedeutet, ist in der politischen Presse gewürdigt worden. Wir im Württembergischen Obstbauverein verlieren in dem entschlafenen Staatsmann eines unserer ältesten und treuesten Mitglieder. Ein Schwabe durch und durch — so mußte er auch ein Freund des heimischen Obstbaus sein. Wir erinnern uns, aus dem Mund unseres unvergessenen Freundes Kohlhammer gehört zu haben, Minister Mittnacht habe ihm einmal gesagt, unter all dem Ballast von Zeitungen und Broschüren, die an ihn von der Post kämen, greife er, so oft sich's treffe, immer zuerst nach den grünen Heften des „Obstbau". So war der Verstorbene an seinem Teil stets ein eifriger Förderer des vaterländischen Obstbaus und wir haben das Recht und die Pflicht, auch unsererseits ihm den Kranz der Dankbarkeit und Verehrung aufs Grab zu legen. Sein Name bleibt bei uns in Ehren.

Einladung.

Am **Sonntag den 6. Juni**, vorm., finden in unserem Garten in Stuttgart und am **Sonntag den 13. Juni**, vorm., in unserem Garten in Cannstatt

Praktische Demonstrationen über das Pinzieren der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart früh 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" (Linie Gablenberg—Herderstraße), für Cannstatt früh 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" (Linie Karlsvorstadt—Cannstatt). Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein

Der Ausschuß.

I. Praktischer Obstbau.

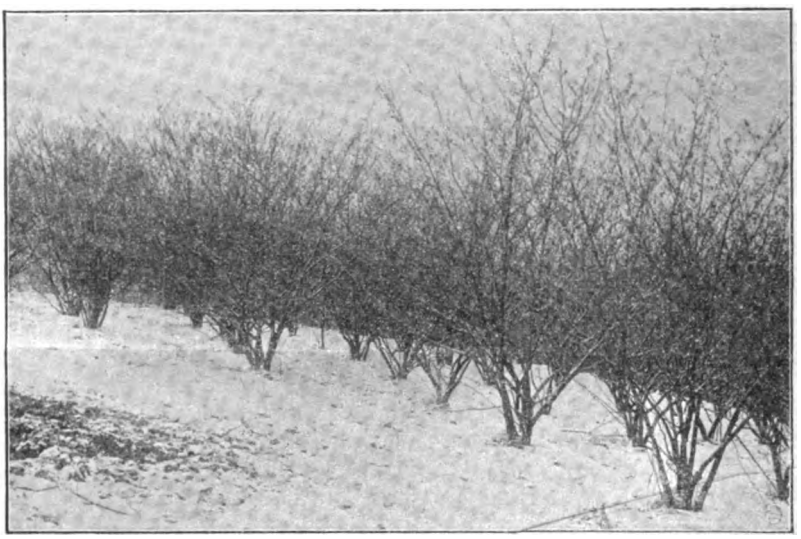
Ein Wort für den Haselnußstrauch.

Von Reimund Wolpert, Baumgärtner, Obergingsbach, OA. Künzelsau.

Wenngleich für die Hebung des Obstbaues manches Anerkennenswerte geschehen ist und noch geschieht, so scheint man doch vielfach eine Kultur ganz zu vergessen, die es verdient, mehr hervorgehoben zu werden. Die Haselnußkultur nimmt in Deutschland kaum einen nennenswerten Stand ein, obwohl die Haselnuß nur geringe An-

Digitized by Google

forderungen an Boden und Pflege stellt und außerdem noch den Vorteil hat, daß ihre Früchte von großer Haltbarkeit und leicht zu verschicken sind. An einem guten Absatz der Früchte ist kaum zu zweifeln. Viele Hektar Land sind noch unbebaut oder mit wenig lohnendem Gesträuch bewachsen. An den Ufern der Flüsse und Bäche, an Schutz- und Teichdämmen, an Feldrainen usw. wäre Platz genug vorhanden, um Haselnußsträucher anzubauen. Wenn wir auch in Laubwäldern oder in Parkanlagen derartige Sträucher finden, meisterin. Betrachten wir die natürliche Entwicklung der Haselnuß, so finden wir besonders an Fluß- und Bachufern, welche immer genügend feucht und humusreich sind, gute ertragsfähige Sträucher. Wenn auch, wie oben erwähnt wurde, der Strauch nicht zu sehr anspruchsvoll ist, so darf man doch nicht meinen, man brauche an dem Boden nichts zu tun. Durch eine gute Düngung und Bearbeitung desselben kann der Ertrag und die Qualität befördert werden. Als Pflanzzeit kann man das Frühjahr oder den



Haselnußpflanzung des pomologischen Instituts Schönborn. Aus: Janson, Großobstbau.

so haben diese mit ihren Erträgen für den Handel fast gar keine Bedeutung. Sie beweisen nur, daß unser Klima sich für den Anbau recht gut eignet.

Die Haselnußsträucher besitzen eine große Anpassungsfähigkeit an das Klima und an den Boden, mag nun Sand, Lehm oder Kalk vorherrschen. Man kann die Haselnuß sogar an Stellen ziehen, wo andere Obstarten nicht mehr gedeihen wollen, z. B. im schattigen Gartenwinkel und an der Nordseite von Mauern usw. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß der Strauch nur den schlechtesten Platz erhalten soll. Es ist klar, daß seine Erträge in besserem Boden und besserer Lage sich steigern. Die vorzüglichste Lage dürfte ein freier, sonniger Standort sein. Die Natur ist auch in diesem Falle immer eine gute Lehr-

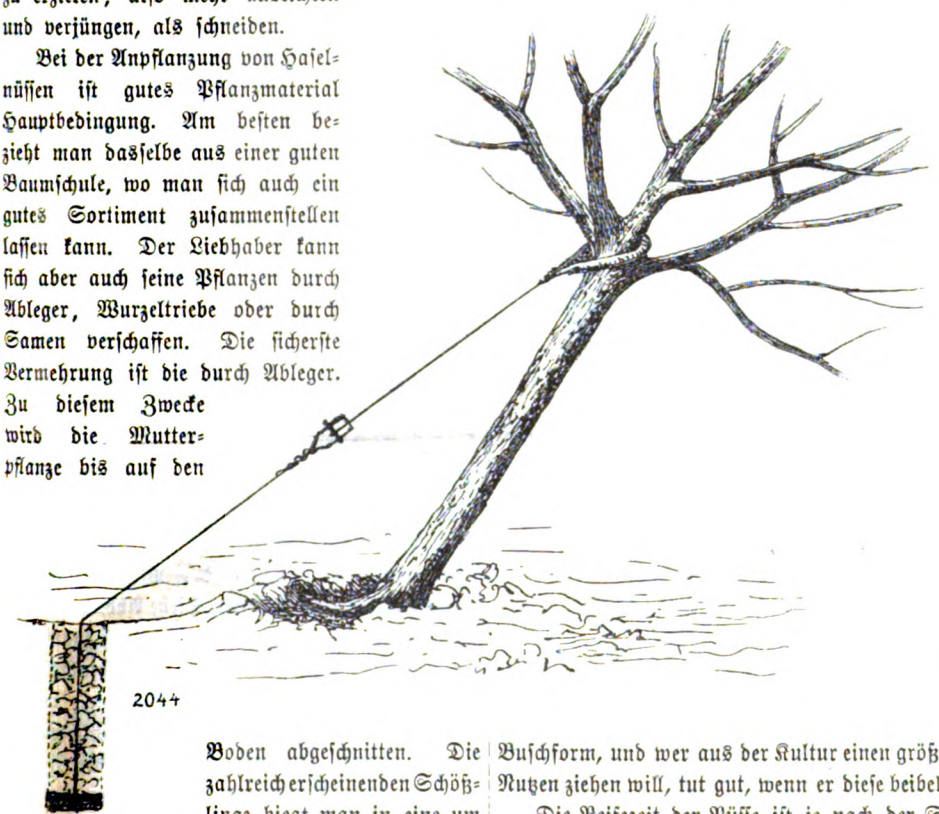
Herbst wählen. Bei der Pflanzung verwendet man nur gute Erde, mit Kompost oder verrottetem Dünger vermischt. Ist der Boden im Untergrund etwas feucht, so kann man die Pflanzen etwas höher setzen. Die beste Pflanzweite dürfte 3 m sein. Zur Anpflanzung verwende man nur kräftige, gut bewurzelte Pflanzen. Von einem Rückschnitt bei dem Pflanzen sollte man völlig absehen, jedoch müssen die Wurzeln frisch angeschnitten werden.

Mit der Pflanzung kann selbstverständlich die Sorge für ein gutes Fortkommen der Sträucher nicht als abgeschlossen betrachtet werden. Wie jede andere Pflanze, so erfordert auch der Haselnußstrauch eine ihm angemessene Pflege und Düngung. Vor allem muß der Boden locker gehalten werden, damit die Luft auf die Zersetzung der mineralischen

Digitized by Google

Beſtandteile einwirken kann. Durch die Lockerung werden zugleich viele Feinde vernichtet. Die Haſelnüſſe ſetzen mit ihrem Ertrage meiſt im dritten bis vierten Jahre nach dem Pflanzen ein. Eine große Bedeutung hat der ſpätere Schnitt der Sträucher. Da dieſelben nur am jüngſten Holze tragen, ſo muß man beim Schnitt immer darauf hinarbeiten, möglichſt viel junges Holz zu erzielen, alſo mehr auslichten und verjüngen, als ſchneiden.

Bei der Anpflanzung von Haſelnüſſen iſt gutes Pflanzmaterial Hauptbedingung. Am beſten bezieht man dasſelbe aus einer guten Baumſchule, wo man ſich auch ein gutes Sortiment zuſammenſtellen laſſen kann. Der Liebhaber kann ſich aber auch ſeine Pflanzen durch Ableger, Wurzeltriebe oder durch Samen verſchaffen. Die ſicherſte Vermehrung iſt die durch Ableger. Zu dieſem Zwecke wird die Mutterpflanze bis auf den



2044

Abb. 1.

Boden abgeſchnitten. Die zahlreich erſcheinenden Schößlinge biegt man in eine um den Strauch gemachte Vertiefung, welche vorerſt mit Komposterde angefüllt wird. Die Ableger werden an ihren Enden wieder in die Höhe geleitet und etwa 3—4 Augen über der Erde abgeſchnitten. Die mehr oder weniger gut bewurzelten Pflanzen bleiben nach der Trennung vom Mutterſtock noch ein Jahr in gutgründigem Boden und können dann an ihren dauernden Standort verpflanzt werden. Noch einfacher iſt die Vermehrung, wenn man die Schoſſe des Mutterſtockes mit guter Erde anhäufelt, wodurch ſich dieſelben bewurzeln. Feuchthalten des Hügels befördert die Wurzelbildung. Etwas ſchwieriger iſt die Anzucht durch Samen. Die Samen werden im Frühjahr oder Herbſte in leichte Rillen ausgeſät und mit feiner Komposterde zugedeckt. Die Beete ſind immer von Unkraut reinzuhalten und nach Bedarf zu gießen. Im nächſten Frühjahr werden die Pflänzchen pikiert. Die natürlichſte Form iſt und bleibt die Buſchform, und wer aus der Kultur einen größeren Nutzen ziehen will, tut gut, wenn er dieſe beibehält.

Die Reifezeit der Nüſſe iſt je nach der Sorte eine verſchiedene. Im Durchſchnitt kann der September als Haupterntemonat betrachtet werden. Manchmal müſſen die Früchte auch etwas früher geerntet werden, beſonders wenn dieſelben friſch genoſſen werden ſollen; die obere bräunliche Haut muß ſich dann, ähnlich wie bei Walnüſſen, abziehen laſſen. Will man aber die Nüſſe in den Handel bringen, ſo müſſen dieſelben vollſtändig ausgereift ſein. Nur in dieſem Zuſtande haben ſie ihren charakteriſtiſchen, guten Geſchmack. Bei vollſtändiger Reife müſſen die Früchte durch leiſes Rütteln vom Strauche fallen. Nach der Ernte

Digitized by Google

muß man die Früchte vor allem gut trocknen lassen, indem man sie an einem luftigen Ort ganz dünn ausbreitet. Schlecht getrocknete Nüsse werden muffig, schimmelig und bitter und können unter Umständen unbrauchbar sein.

Nach Sturm und Hagel.

Ist ein Unwetter mit Sturm und Schlossen über die Bäume und die Baumgüter und Obstgärten gegangen, so empfiehlt es sich, anstatt sogleich mit Säge, Messer und Schere auszurücken, noch etwas in Geduld zu warten, bis man den tatsächlich entstandenen Schaden auch übersehen kann. Dagegen ist, wie in Goethe's „Deutscher Obstbau" (Heft 150 der Arb. d. Deutschen Landwirtsch.-Gesellschaft) mit Recht empfohlen wird, sofortige Behandlung nötig bei Ästen, die an der Ansatzstelle einen Riß bekommen haben und aufzuschlitzen drohen, wenn ihnen nicht Hilfe wird. Zu diesem Zweck legt man alsbald solche Baumklammern an, wie das die Abbild. 2 zeigt. Es genügt ein starker verzinkter Eisendraht, der an seinen beiden Enden um eichene Stückel geschlungen ist und in dessen Mitte ein kräftiger Drahtspanner eingeschaltet wurde. Da wo Draht und Stückel die Äste berühren, muß natürlich dem Einschneiden durch Unterlegen von altem Leder vorgebeugt werden. Setzt man den Drahtspanner in Betrieb, so hebt sich der gefährdete Ast zu seiner ursprünglichen Lage und die Schlitzwunde schließt sich. Man kann den Schlitz noch mit Baumwachs verdecken, um ja alles Wasser und damit jede Fäulnisgefahr abzuhalten. —

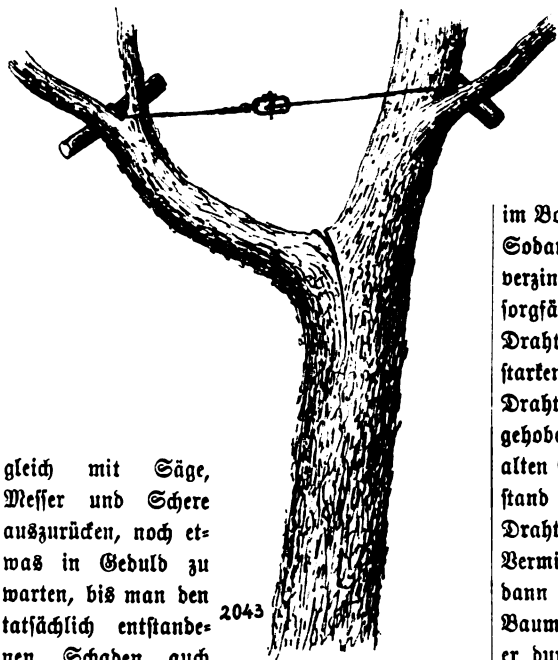


Abb 2.

Was tut man ferner bei durch das Unwetter teilweise entwurzelten und schief gestellten Obstbäumen, wenn sie überhaupt noch in dem Alter sind, daß sich die Hilfeleistung auch verlohnt? In diesem Fall schneidet man die verletzten Wurzeln mit dem Messer glatt (Schnittfläche nach unten) und entfernt soviel als möglich die abgerissenen Wurzeln aus dem Erdreich; die durch letzteres hervorgerufenen Löcher und Vertiefungen im Boden füllt man aus mit guter Komposterde. Sodann legt man um einen kräftigen Ast starken verzinkten Eisendraht, umhüllt dessen Schlinge sorgfältig mit altem Leder und versieht den Draht in der Mitte mit einem entsprechend starken Drahtspanner. Das andere Ende des Drahts wird in ein mit dem Tellerbohrer ausgehobenes Loch von 1 m Tiefe mit Hilfe einer alten Eisenplatte versenkt und der nötige Widerstand durch Einstampfen der Platte oder des Drahts mit Steinen bewirkt. Siehe Abbild. (S. 83). Vermittelst des Drahtspanners bringt man alsdann durch die Verkürzung des Drahts den Baum allmählich in senkrechte Stellung, in der er durch drei im Boden an kurzen Pfählen befestigte, gleichweit voneinander entfernte Drähte erhalten wird. Durchdringendes Gießen des auf diese Weise behandelten Baums selbstverständlich ebenso Düngung; vor allem bei nachfolgender Trockenheit nicht zu versäumen! Auch ein Lehmbestrich des Stamms und der Hauptäste ist vorteilhaft: die Verdunstung wird gemindert und der Baum geschont.

Über die Behandlung der durch die Schlossen verursachten Rindenwunden bitten wir das Nötige im „Württ. Obstbuch" S. 72 nachzulesen.

Im übrigen wäre zu wünschen, daß auch dieses Jahr hagelarm und obstreich ausfällt!

Digitized by Google

Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung.

(Ausgegeben April 1909.)

Der ..... Verein veranstaltet in der Zeit vom ..... bis ..... eine Obstausstellung mit Prämiierung im Lokal ..... in .....

Zur Beteiligung an derselben sind sämtliche Obstzüchter, Obstbau- und Landwirtschaftliche Vereine, Gemeinden und deren Baumwärter eingeladen.

Zur Ausstellung kommt:

A. Obst von Einzelausstellern in nachfolgenden Klassen: *)

(Es darf nur selbstgezogenes, tadelloses Obst und nur in solchen Sorten ausgestellt werden, welche sich an Ort und Stelle gut bewährt haben.)

1. Tafeläpfel bis zu 10 Sorten.
2. Wirtschaftsäpfel bis zu 6 Sorten.
3. Tafelbirnen bis zu 10 Sorten.
4. Wirtschaftsbirnen bis zu 5 Sorten.
5. Neuere, im Bezirk noch wenig verbreitete, aber empfehlenswerte Sorten, nicht über 6 Sorten.
6. Zur Bepflanzung an schmalen Straßen geeignete hochwachsende Apfelsorten, bis zu 6 Sorten.
7. Lokalsorten, welche für den Bezirk infolge ihrer Tragbarkeit und sonstigen guten Eigenschaften von besonderem Wert sind, nicht über 6 Sorten.

(Von einer Sorte 5—10 Stück je nach Größe)

8. Stein-, Beeren- und Schalenobst, Trauben.

B. Obst von Vereinen, Gemeinden und Baumwärtern gesammelt

in für den Bezirk anerkannt passenden und empfehlenswerten Sorten.

1. Tafeläpfel in 15—20 Sorten.
2. Wirtschaftsäpfel in 5—10 Sorten.
3. Tafelbirnen in 10—15 Sorten.
4. Wirtschaftsbirnen in 5—8 Sorten.

(Von einer Sorte 5—10 Stück je nach Größe.)

C. Zweckmäßige Verpackungen von Tafelobst mit Musterpackung, sowie Aufbewahrungs- und Konservierungsgegenstände hierzu.

D. Selbstverfertigte Obsterzeugnisse aller Art; 1. von Privaten, 2. von Fabrikanten.

E. Werkzeuge, Geräte und sonstige Hilfsmittel zur Obstverwertung, zur Pflege der Obstbäume und zum Schutz gegen Schädlinge.

Besondere Bestimmungen.

1. Es bleibt jedem Aussteller überlassen in einer oder mehreren Nummern in A. bezw. B. auszustellen. Tadellose Früchte, gute Auswahl und richtige Benennung der Sorten ist bei der Prämiierung maßgebend. Preisrichter dürfen in denjenigen Abteilungen, in welchen sie als Preisrichter tätig sind, nur außer Preisbewerb ausstellen.
2. Als Prämien sind vorgesehen .....
3. Die Anmeldung zur Ausstellung hat spätestens am ..... (14 Tage vor Beginn derselben) an Herrn ..... zu geschehen, von welchem auch Programme und Anmeldungsformulare kostenlos bezogen werden können.

   Die Etiketten zur Bezeichnung der Obstsorten werden den Ausstellern nach Einsendung der Anmeldeformulare umgehend zugeschickt.

*) Bei reichen Obsternten empfiehlt es sich auch eine Konkurrenz für den Obsthandel in das Programm aufzunehmen.

Digitized by Google

4. Die Ausstellungsgegenstände sind frachtfrei an ..... einzusenden und müssen spätestens am ..... (zwei Tage vor der Eröffnung der Ausstellung) dort eintreffen.
5. Das Ausstellungsobst ist, je eine Sorte für sich, in eine Papiertüte sorgfältigst einzupacken (feinere Sorten sind einzeln noch in Seidenpapier zu wickeln).
   Auf der Papiertüte ist der Name der inliegenden Sorte, sowie die Klasse A und B und die betreffende Nummer, in welcher die Sorte ausgestellt werden soll, anzugeben. Die Etiketten, mit dieser Aufschrift übereinstimmend, sind extra beizupacken, auch ist jeder Sendung ein Gesamtverzeichnis der Sorten beizufügen.
6. Alle Körbe und Kisten müssen sowohl am Deckel als an der Seite mit der genauen Adresse des Absenders versehen sein.
7. Klasse C, D, E ist anzugeben, wieviel Quadratmeter Raum beansprucht wird.
8. Von den ausgestellten Gegenständen darf ohne Genehmigung der Ausstellungskommission vor Schluß der Ausstellung nichts entfernt werden, jedoch ist die Kommission ermächtigt, von jeder Sorte ein oder zwei Exemplare zur Zusammenstellung eines Bezirkssortiments zu entnehmen.
9. Wird die Rücksendung des Obstes gewünscht, so geschieht dies auf Kosten des Ausstellers, andernfalls wird es zugunsten ..... verwendet.
   (Auf dem Anmeldebogen ist die betreffende Rubrik eventuell abzuändern.)
10. Alle ausgestellten Gegenstände müssen am Tage nach Schluß der Ausstellung abgeräumt und entfernt werden.

Obstein- und -ausfuhr 1908.

Einfuhr von Obst im Herbst 1908 in Württemberg. (Obsteinfuhr 1908.)

Ursprungsland	Tonnen
Schweiz	20 002
Österreich-Ungarn	3 213
Bayern mit Pfalz	2 400
Baden	1 860
Frankreich	137
Elsaß-Lothringen	40
Preußen und das übrige Deutschland	38
Hessen	10
Summe	27 700

Reihenfolge der Stationen im Empfang von nichtwürttembergischem Obst. Sept. – Dez. 1908. (Obsteinfuhr 1908.)

Station	Tonnen	Station	Tonnen
Stuttgart:		Rottenburg	174
Nordbhf.	16 681	Kleinengstingen	172
Westbhf.	354	Ebingen	150
Cannstatt	595	Vaihingen a. F.	145
Untertürkh.	448	Spaichingen	115
	18 078	Schramberg	106
Eßlingen	2 235	Freudenstadt St.	104
Friedrichshafen	1 517	Böblingen	98
Ulm	1 063	Neuenbürg	90
Reutlingen H.	833	Heidenheim	83
Schwenningen	375	Tübingen	79
Tuttlingen	295	Ravensburg	59
Rottweil	280	Lorch	53
Göppingen	274	Sulz a. N.	48
Urach	192	Neufra	45
Geislingen	187	Zuffenhausen	44
Metzingen	43	Rotenbach	15
Wildbad	43	Wangen	14
Crailsheim	34	Saulgau	13
Fellbach	34	Alpirsbach	12
Maulbronn	33	Großgartach	12
Biberach	31	Schwaigern	12
Höfen	31	Waiblingen	11
Riedlingen	31	Waldsee	11
Honau	30	Aldingen	10
Münsingen	30	Amstetten	10
Heilbronn H.	28	Dornstetten	10
Feuerbach	26	Erbach	10
Pfullingen	25	Herrlingen	10
Blaubeuren	24	Lauffen a. N.	10
Nürtingen	22	Leutkirch	10
Klosterreichenbach	21	Renningen	10
Neckarsulm	21	Unterboihingen	10
Ertingen	20	Fridingen	7
Obertürkheim	20	Calmbach	5
Böckingen	18	Ludwigsburg	5
Hemigkof.-Nonnenb.	17	Summe	27 700
Langenargen	17		

Übersicht über den Versand an Obst aus Württemberg im Herbst (Sept.—Dez.) 1908. (Obstausfuhr 1908.)

Bestimmungsland	Menge Tonnen
Baden	6077,5
Preußen und das übrige Deutschland	4406,0
Bayern mit Pfalz	3395,0
Elsaß-Lothringen	220,0
Hessen	181,0
Schweiz	1,0
Summe	14 280,5

Digitized by Google

Versandstation	Menge Tonnen
1. Aalen	1,0
2. Allmendingen	3,5
3. Altbach	0,5
4. Altensteig	89,0
5. Althengstett	46,0
6. Altshausen	57,5
7. Asperg	1,0
8. Aulendorf	28,0
9. Backnang	82,0
10. Beihingen	0,5
11. Beilstein	7,0
12. Beimerstetten	1,0
13. Bempflingen	1,0
14. Berneck	3,0
15. Besigheim	4,0
16. Bietigheim	3,0
17. Blaufelden	83,0
18. Böblingen	4,0
19. Bopfingen	1,0
20. Brackenheim	1,0
21. Bretzfeld	120,0
22. Burgstall	14,5
23. Calw	20,0
24. Crailsheim	6,0
25. Deggingen	8,0
26. Dettingen u. T.	1,5
27. Ditzingen	1,0
28. Donzdorf	5,0
29. Dornstetten	28,0
30. Durlesbach	12,5
31. Ebhausen	26,0
32. Ebingen	1,0
33. Eckartshausen	45,0
34. Ehingen	2,0
35. Ellrichshausen	1,5
36. Ellwangen	2,0
37. Emmingen	155,0
38. Endersbach	41,5
39. Erbach	1,0
40. Ergenzingen	12,0
41. Eriskirch	123,0
42. Eschenau	50,0
43. Essingen	0,5
44. Eßlingen	83,0
45. Eyach	1,0
46. Feuerbach	67,5
47 Fichtenberg	3,0
48. Fischbach	82,0
49. Fornsbach	65,0
50. Freudenstadt St.	6,0
51. Friedrichshf.	1089,5
52. Gaildorf	41,0
53. Gailenkirchen	1,5
54. Geislingen	21,0
55. Gerabronn	37,0
56. Gingen a. F.	19,0
57. Gmünd	30,0
58. Göppingen	27,0
59. Großaltdorf	15,0
60. Großgartach	1,0
61. Großsachsenhm.	8,5
62. Grunbach	52,0
63. Gündringen	7,0
64. Hall	42,0
65. Hausen a. F.	0 5
66. Heilbronn H.	10,0
67. Hemigkofen= Nonnenbach	242,5
68. Herbertingen	1,0
69. Herrenberg	2,0
70. Hirsau	8,0
71. Horb	10,0
72. Hoßkirch= Königsegg	19,0
73. Jagstfeld	36,5
74. Illingen	5,0
75. Inzigkofen	2,0
76. Kirchberg	0,5
77. Kirchentellinsf.	1,0
78. Kirchheim a. N.	5,5
79. Kirchheim u. T.	6,0
80. Korntal	0,5
81. Künzelsau	234,0
82. Kupfer	28,0
83. Kupferzell	76,0
84. Langenargen	105,0
85. Langenburg	29,5
86. Langen= schemmern	1,0
87. Lauffen a. N.	1,0
88. Leutkirch	9,5
89. Liebenzell	28,5
90. Lorch	6,0
91. Ludwigsruhe	10,0
92. Marbach a. N.	16,0
93 Maulbronn	15,0
94. Mecken= beuren	1261,5
95. Mergentheim	1,0
96. Metzingen	18,0
97. Mochen= wangen	253,0
98. Möckmühl	172,5
99. Mögglingen	4,0
100. Mühlacker	11,0
101. Munderkingen	2,0
102. Murrhardt	88,0
103. Nagold	84,0
104. Nebringen	3,0
105. Neckarsulm	19,0
106. Neckartailfing.	1,0
107. Neuenstein	314,0
108. Niederbiegen	331,5
109. Niederstetten	22,0
110. Nürtingen	14,0
111. Oberstenfeld	10,0
112. Obertürkheim	7,0
113. Öhringen	792,5
114. Oppenweiler	111,0
115. Ottendorf	1,0
116. Owen	37,0
117. Plochingen	1,0
118. Raboldshaus.	23,5
119. Ravensbrg.	1071,5
120. Reichenbach im Täle	12,0
121. Reutlingen H.	3,0
122. Rißtissen= Achstetten	0,5
123. Rohrdorf	118,5
124. Roigheim	1,0
125. Roßberg	22,0
126. Rottenacker	1,0
127. Rottenburg	1,0
128. Saulgau	1,0
129. Schafhausen	19,0
130. Schemmerbrg.	22,0
131. Schorndorf	26,5
132. Schrozberg	115,0
133. Schwaigern	3,0
134. Schwenning.	27,0
135. Siglingen	3,5
136. Söflingen	1,0
137. Sontheim a. N.	1,0
138. Stetten a. H. Stuttgart:	2,0
139. Hbf.	4,5
140. Nbf.	2996,0
141. Wbf.	73,0
142. Cann.	16,0
143. Utürk.	45,0
	3134,5
144. Süßen	2,0
145. Sulz a. N.	2,0
146. Sulzbach a. M.	56,0
147. Sulzdorf	22,0
148. Teinach	322,0
149. Tettnang	819,0
150. Tübingen	3,0
151. Tuttlingen	15,5
152. Überkingen	21,0
153. Ulm	153,0
154. Ummendorf	22,0
155. Unterböbingen	2,0
156. Untergriesh m.	21,0
157. U.-Reichenbach	9,0
158. Vaihingen a. F.	1,0
159. Vaihing. a. E.	12,0
160. Waiblingen	10,0
161. Waldenburg	22,5
162. Waldsee	23,0
163. Wallhausen	1,0
164. Wangen i. A.	519,5
165. Wasseralfingen	1,0
166. Weikersheim	29,0
167. Weilderstadt	2,5
168. Weilheim u. T.	29,0
169. Weinsberg	25,0
170. Wildberg	88,0
171. Wilhelmsglück	2,0
172. Willsbach	71,5
173. Winnenden	8,0
174. Winterbach	1,5
175. Wolfegg	1,5
176. Züttlingen	42,0
177. Zuffenhausen	47,5
178. Zwiefaltendorf	2,5
Summe	14 280,5

II. Vereins-Angelegenheiten.

Zur **Sonntagsruhe.** Es kommen uns öfter Klagen zu, daß Privatgartenbesitzer bei Sonntagsarbeiten an ihren Obstbäumen durch die Polizei behindert und dafür gestraft werden. Zwei solcher Klagen sind aus dem Oberamt Neuenbürg in letzter Zeit eingegangen, wo auf Anzeigen des Landjägers Bestrafungen erfolgt sind, wegen Schneidens der Bäume ꝛc. an Sonntagen seitens

Digitized by Google

des Besitzers. In einem Ort befindet sich in nächster Nähe des fraglichen Gartens eine frequente Wirtschaft mit Kegelbahn, welche allsonntäglich Lärm und auch wirkliche Belästigung verursacht, ohne daß die Polizei in der Lage ist, eingreifen zu können. Wenn aber der Bürger die Sonntagserholung mit der Familie ruhig im Garten und bei der Pflege seiner Bäume sucht, für welche er sehr oft werktags gar keine Zeit hat, so muß Strafe sein!

Wir stellen hiermit die Bitte, an der Kgl. Verordnung vom Jahre 1895 über die Sonntagsruhe eine sachgemäße Änderung vornehmen zu wollen und inzwischen die Polizeibehörden anzuweisen, sie nicht rigoros zu handhaben. —r.

Prämiierungen.

Auf unser Preisausschreiben in Nr. 2 des „Obstbau" sind an den Vorstand Bewerbungen eingegangen:

von Gemeinden 2, Privaten 5, Lehrern 3, Baumwärtern 5.

Nach Besichtigung der angemeldeten und von uns in die engere Wahl gestellten Baumpflanzungen durch eine Kommission konnten wir folgende Preise vergeben:

1. Bewerbung B: die silberne Vereinsmedaille samt Diplom an

Herrn Franz Schönlen, Privatier in Calw;

je eine große bronzene Vereinsmedaille samt Diplom an

Herrn E. Essig, Privatier in Schwieberdingen und an Herrn Stationsverwalter J. Seydler in Balingen.

2. Bewerbung D: je einen Preis von 20 Mk. aus der Kohlhammer-Stiftung samt Diplom an

Herrn Emil Schwab, Lehrer in Aalen,

Herrn Emil Bader, Lehrer in Möhringen a. F.;

einen Preis von 10 Mk. samt Diplom an Herrn B. Scheerer, städt. Baumwart in Langenau OA. Ulm.

Ferner erhielten für 25jähr. verdienstvolle Tätigkeit im Beruf je ein Vereinsdiplom:

Herr Christian Seeger, Gemeindebaumwart in Überberg OA. Nagold und Herr Franziskus Riede, Gemeindebaumwart in Kolbingen OA. Tuttlingen.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

III. Literatur.

Anleitung zur Aufstellung von Wettervorhersagen für alle Berufsklassen, insbesondere für Schule und Landwirtschaft gemeinverständlich bearbeitet von Professor Dr. W. J. van Bebber, Abteilungsvorstand der deutschen Seewarte. Zweite revidierte Auflage. Mit 16 Abbildungen. Verlag von Friedr. Vieweg u. Sohn in Braunschweig. Preis Mk. 60.—.

Ein praktisches Buch, das wenigstens die Möglichkeit bietet, das Wetter vorherzusagen. Es sind Erfahrungen, in 30 Jahren gesammelt, eine Anleitung, wonach sich jeder ein Urteil über den wahrscheinlichen Verlauf der Witterung verschaffen kann. Enthält alles Wissenswerte in bezug auf Wettertelegraphie, Wetterkarten, praktische Witterungskunde, Wettertypen für Deutschland und dessen Nachbarländer. Jedem zu empfehlen, der für die Witterungsverhältnisse Interesse hat.

Zeimet, Felix: **„Wie zuckere ich meine saueren Moste und umzugärenden saueren Weine, ohne mit den Weingesetzen in Konflikt zu geraten, damit ich einen dem Naturwein der gleichen Lage ähnlichen Wein besserer Jahrgänge erhalte?"** Preis 1 Mk. Verlag von Felix Zeimet, Trier.

Das Schriftchen gibt Antwort auf die im Titel genannte Frage.

Kalender für Deutsche Bienenfreunde auf das Jahr 1909. 22. Jahrgang. Von Dr. O. Krancher, Leipzig. 220 Seiten. In elegantem Tascheneinband mit Bleistift 1 Mk. (In Partien billiger). Verlag von C. F. W. Fest in Leipzig.

Nützlicher Inhalt aus der Feder bekannter Mitarbeiter, belehrende Illustrationen, haltbarer, biegsamer Umschlag (Taschenformat), Bleistift und Brieftasche, sowie Notizpapier. Beliebter Kalender

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

Juni.

Junigeschäfte an den Spalierbäumen: anbinden und ausbrechen, wo es nötig ist. Frühjahrsveredlungen nachsehen und, wo der Verband einschneidet, lockern. Von jetzt ab bis Johannis aufs treibende Auge okulieren (Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen). Die jungen Bäume vom Frühjahrssatz müssen bei trockener Witterung mit abgestandenem Wasser gegossen werden. Die Baumscheibe ist umzuhacken und von Gras und Unkraut frei zu machen; flüssiger Dünger kann stets noch beigeführt werden. Jetzt erst sichtbar werdende dürre Äste sind in richtiger Weise mit Schonung des Baumes zu entfernen und die Wunden mit Baumsalbe zu verstreichen. Wo Bäume vom Herbst- oder Frühjahrssatz nicht ausgetrieben haben, nehmen wir sie kurzweg heraus, legen sie mit frisch angeschnittenen Wurzeln ganz und gar ins Wasser und zwar gleich 24 Stunden lang und pflanzen sie abends wieder ein. Durch das Gießen der Obstbäume wird viel Sauerstoff an die Wurzeln gebracht und die Wirkung ist das stärkere Wachstum der jungen Obstbäume. Selbstverständlich findet, veranlaßt durch die vermehrte Wasserzufuhr, auch reichlichere Lösung von Nährstoffen statt, und zugleich wird auch der für das lebhafte Wachstum notwendige Wurzeldruck gesteigert. Schwaches Begießen kann eher schaden als nützen. Bekannt ist, daß durch ungenügendes Gießen der Boden sich schließt, wodurch das Wachstum nicht gefördert, sondern aufgehalten wird. Allerdings wirkt das Begießen nach heißen Sommertagen günstig, wenn im Boden sich noch so viel Wasser vorfindet, als zur Lösung der Pflanzennährstoffe und zur Versorgung der Pflanzen mit Vegetationswasser notwendig ist; das durch Begießen zugeführte Wasser dient hauptsächlich zur Erfrischung der Pflanzen. Ganz besonders günstig wirkt das Begießen, wenn zugleich eine Lockerung des Bodens stattfindet. Keine Wurzel- und Stammausschläge dulden, ebenso keine unnötigen Wasserschosse. Auch das Beerenobst tüchtig gießen und den Boden rein und locker halten. — Im Gemüsegarten werden abgeerntete Beete neu bepflanzt. Jetzt pflanzt man alle Kohlarten für Herbst und Winter. Überall gründlich jäten (nach Regen), abends gießen. Gurken mit abgestandenem erwärmtem Wasser gießen, vormittags, aber nicht ins Herz der Pflanzen. Blumenkohl will sehr viel Wasser: also nicht mit Brause gießen, sondern mit Rohr. Recht feucht wollen auch die Rettiche. — Im Blumengarten hört's nicht auf mit Anbinden hoher Pflanzen. Verbenen werden durch Holzhäckchen weiter ausgebreitet. Schnitt älterer Syringen und Goldregen. Aussaat von brennender Liebe und Karthäusernelken.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Taschen- oder Zwetschennarren oder Hungerzwetschen nennt man die im Sommer sich nun bald wieder zeigende Krankheit an Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen, die durch den Pilz Exoascus pruni verursacht wird (Abb. 3). Der Pilz geht auch an Zweige, die dann verkrüppeln, und an das Laub, das er kräuselt. Einziges Gegenmittel: abpflücken, auflesen, verbrennen oder vergraben. Kalkdüngung zu empfehlen. Frühzeitiges Zurückschneiden der Zweige bis ins vorjährige Holz. Notabene: von „Narrenbäumen" nehme man keine Pfropfreiser! Die Taschenkrankheit kommt immer wieder im Sommer, auch wenn sie einmal ein Jahr oder zwei aussetzt. Darum Achtung auch auf diesen Feind!

Daß zu den Schädlingen, die dem Obstbaum, namentlich dem jung gepflanzten, Schaden und Wunden zufügen, auch der Mensch gehört, sollte man nicht denken. Aber wahr ist's dennoch! Wie viel wird an im Acker stehenden Bäumen beschädigt und geschunden durch den Pflug des Pflügers, an Straßenbäumen durch Fuhrwerke! Und wenn das liebe Vieh sich nicht selten an

Digitized by Google

ungeschützten Obstbäumen vergreift, wer anders ist dann schuld am Schaden, als der Baumbesitzer, der keine Schutzvorrichtungen anbringt! Solche Vorrichtungen kann sich jeder unschwer

Überzug! Und da und dort ist die Rinde darunter aufgesprungen! Missetäter: Schildläuse (siehe Abb. 7), links Kommaschildlaus Mytilaspis pomorum Bé., rechts austernförmige Schildlaus

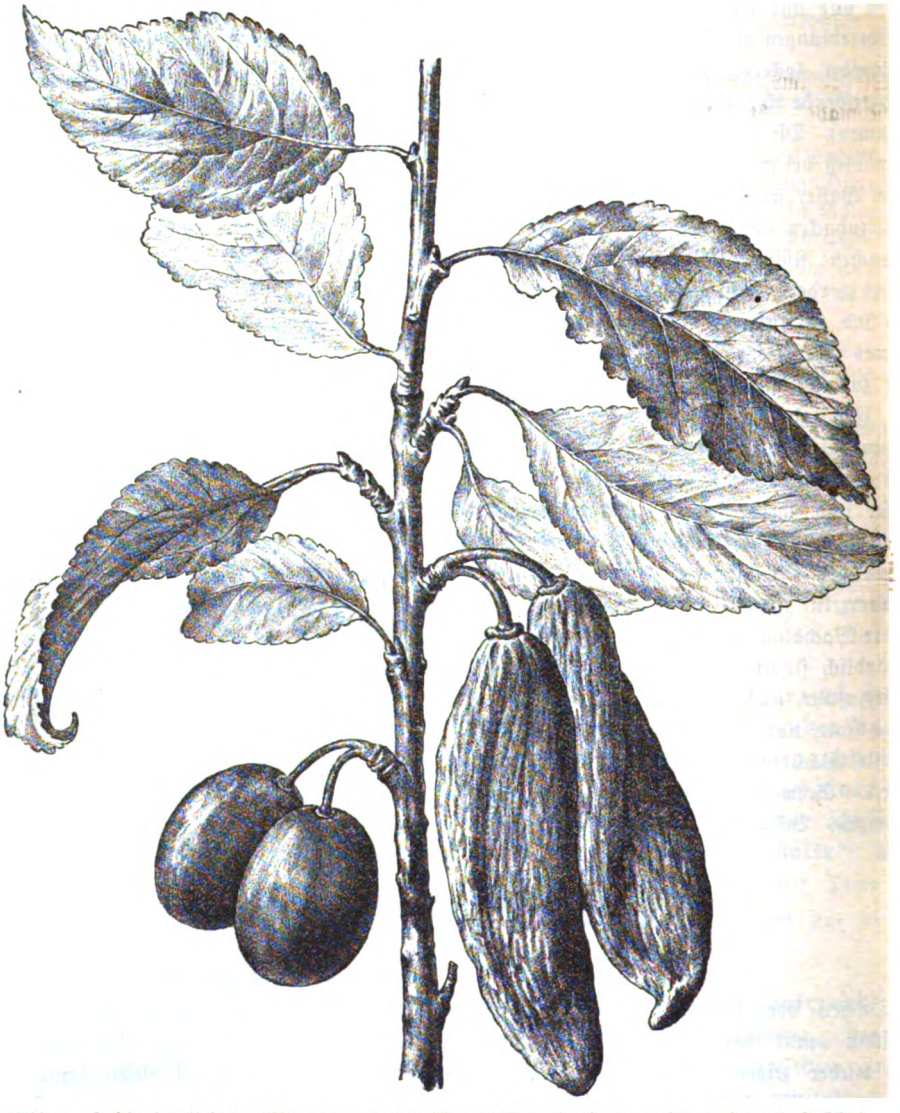


Abb. 3. Taschenkrankheit der Pflaumen und Zwetschen (links zwei gesunde, rechts zwei kranke Früchte).

selber herstellen und wir geben hier 3 Abbildungen (Abb. 4, 5, 6) von solchen (aus Heft 150 der Arbeiten der Deutschen Landw.-Ges.) zur Nachachtung und Nachahmung.

Was ist denn das für ein Besatz an dem Apfelbaum dort? Das ist ja ein förmlicher

Aspidiotus ostreaeformis Curt., und an dem in der Mitte befindlichen Baum sind die von den Läusen besonders stark angegriffenen Partien durch Schattierung gekennzeichnet. Bäume, die an Unterernährung, an Wassermangel, an unvernünftigem Schnitt leiden, ziehen erfahrungs-

Digitized by Google

gemäß die Schildläuse an. Also aufhören mit dem unvernünftigen Schneiden und lieber flüssig düngen! Will man aber die schon befallenen Apfelbäume von der Plage befreien, so wasche man die befallenen Rindenteile mit schwacher Karbolineumlösung. In laubfreiem Zustand hilft 20prozentige Bespritzung damit.

Wie bekämpft man die Kirschenmade? Die Kirschenmade geht bekanntlich zur Verpuppung und Überwinterung in den Erdboden und die kleine, glänzend schwarze Fliege kommt im Frühjahr (im Mai, Juni) zum Vorschein, um dann ihre Eier an die Kirschen zu legen, aus denen bald die kleine gelblich-weiße kopflose Made hervorgeht.

Wie nun können wir der Vermehrung letzterer hemmend entgegentreten und uns vor dem durch sie verursachten Schaden möglichst wirksam schützen? Bei dem Pflücken der Kirschen fällt unvermeidlich eine Menge Kirschen auf den Boden, man wirft wohl auch absichtlich die madigen weg, ja, es ist sogar vorgekommen, daß manche Besitzer ihre Bäume gar nicht gepflückt haben, weil die Kirschen wegen völliger Madigkeit nicht verwendbar waren. Diese haben dadurch, wenn auch unbeabsichtigt, eine förmliche Kirschfliegenzucht betrieben. Die Maden erreichen erst in der reifen Frucht ihre volle Entwickelung und bleiben so lange in derselben, bis sie voll erwachsen sind, gleichgültig, ob die Frucht am Baume hängt oder darunter auf der Erde liegt. Erst wenn sie völlig ausgewachsen, gehen sie aus den Kirschen heraus,

Abb. 4.

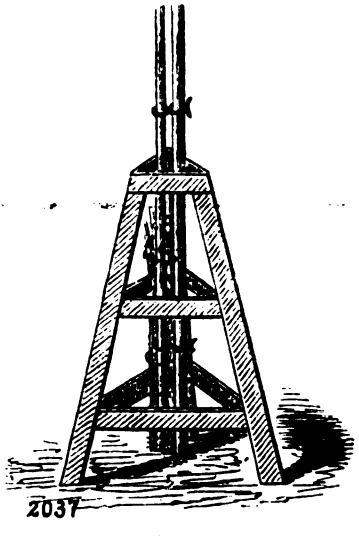


Abb. 5.

Abb. 6.

um sich, wie bereits bemerkt, in der Erde zu verpuppen. Es ergeben sich aus dieser Lebensweise also für die Bekämpfung der Kirschenmaden folgende Maßregeln, die, weil sie leicht ausführbar sind, auch um so gewissenhafter befolgt werden sollten. Man pflücke die Kirschen vollständig von den Bäumen und lasse sogleich nach jedesmaligem Pflücken die gefallenen Kirschen vom Boden sorgfältig auflesen, rasch entfernen und vernichte oder verbrauche sie umgehend derart, daß die Maden nicht erhalten bleiben. Weiter grabe man im Herbst und womöglich auch im

Digitized by Google

Frühjahr den Boden unter den Kirschbäumen tief um, durch welches Mittel die etwa dennoch zur Entpuppung gelangten Tiere in eine Tiefe kommen, in welcher sie ersticken müssen und so unschädlich gemacht werden. Und drittens endlich: sollte der Ziersträuch Lonicera tartarica in der Nähe von Kirschplantagen vorkommen, so rotte man diesen aus, da die Kirschfliege auch auf ihm häufig lebt.

VI. Brief- und Fragekasten.

Schull. G. in E. Sie schreiben: In unserer Gegend habe ich in der Blüte mehrere Birnsorten (in hohem Maße besonders bei der Pastorenbirn) beobachtet, daß die Stengel bezw. Griffel derselben schon beim Erschließen schwarz, also tot

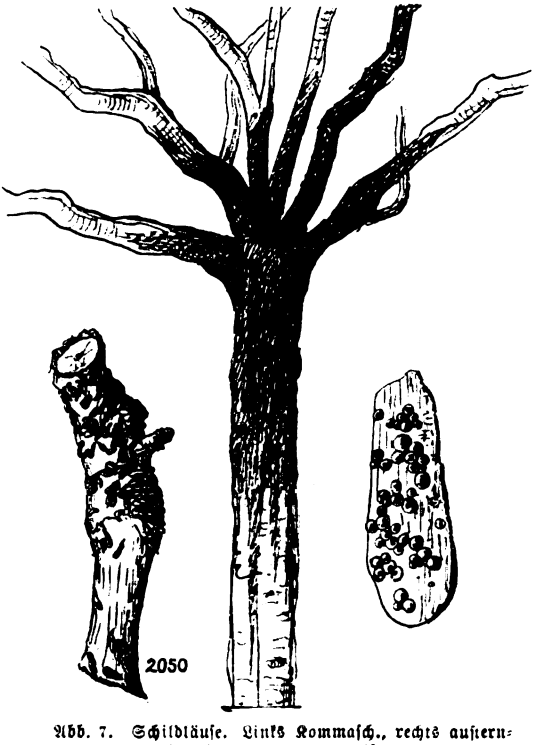


Abb. 7. Schildläuse. Links Kommasch., rechts austernförmige Sch. Lebensgröße.

waren, während die Staubgefässe gesundes Aussehen zeigten. Die genannte schwarze Farbe verpflanzte sich innerhalb 8—10 Tagen durch den Fruchtknoten auch in die Stiele und kam äußerlich zum Vorschein. Was ist die Ursache? Ein Pilz oder die Nachtfröste der ersten Maiwochen? Bemerkt sei noch, daß es fast nur solche Blüten waren, die sich zuerst geöffnet haben.

Antwort. Der von ihnen gemeldete Schaden ist bereits an mehreren Orten gleichartig beobachtet worden. Es handelt sich wahrscheinlich weniger um Frostschaden im Frühling, als um solchen im vergangenen Herbst. Der Umstand, daß die Staubfäden noch gut, die Pistille dagegen schwarz sind, läßt darauf schließen, daß die im vergangenen Herbst so plötzlich eingetretene Kälte, die ein richtiges Ausreifen des Holzes und auch der Blütenknospen verhinderte, jetzt als unliebsame Nachwirkung zum Vorschein kommt. Die Pastorenbirn scheint besonders betroffen zu sein. Eine Abhilfe gibt es natürlich für den Schaden nicht, doch dürfte durch Unterlassung von Stickstoffgaben im Spätherbst das Ausreifen des Holzes und der Knospen sehr gefördert werden, während bei später Jauchedüngung der Abschluß des Triebes verzögert und die Pflanzen für Frostschaden ganz besonders empfindlich werden. G. Sch.

Frage. In Nr. 2 der Monatsschrift kommt S. 26 eine Notiz von Deidesheim über erfolgreichen Fang von Spatzen. Bitte höfl. um Antwort, welche Fangmethoden dort üblich und am erfolgreichsten sind? Mit Schießen allein werden so gute Resultate nie erreicht, da die Spatzen nach kurzer Zeit sehr schlau werden.

H. B. H. in H.

Antwort. Am 23. Febr. wandten wir uns mit einer diesbezüglichen Anfrage an das Bürgermeisteramt Deidesheim und erhielten in dankenswertester Weise folgende Antwort vom 24. Febr. 1909: „In Beantwortung Ihrer Anfrage vom 23. d. Mts. beehren wir uns Ihnen mitzuteilen, daß wir dahier mit dem Abschießen der Spatzen ganz gute Resultate erzielt haben. In hiesiger Gemeinde sind zurzeit 29 Schützen tätig. Die-

Digitized by Google

selben erhalten vom Bürgermeisteramt Erlaubnisscheine nach dem Ihnen heute als Drucksache übersandten Muster. Sehr rentabel in der Spatzenbekämpfung hat sich erwiesen: das Zerstören ihrer Brutstätten, eventuell samt Eiern oder Brut, und dann auch der Massenfang in Scheunen, desgl. durch Öffnen der Türen und Vorwerfen von Fruchtkörnern 2c. und durch plötzliches Wiederschließen dieser Türen darnach. Indem wir noch auf das übersandte Merkblatt über Vogelschutz Bezug nehmen, hoffen wir, daß auch dorten günstige Resultate erzielt werden.

Bürgermeisteramt Deidesheim."

Der Erlaubnisschein hat folgenden Wortlaut:

Erlaubnisschein
zum Abschießen von Spatzen,
für Herrn . . . . . in Deidesheim,
gültig für das Jahr 19 . . und innerhalb
. . . . . .

Ihrem Ansuchen vom . . . . . 19 . . entsprechend, wird Ihnen hiermit auf Grund Ermächtigung des K. Bezirksamts Dürkheim vom 12. Dez. 1908, Nr. 3748 lt. „Vogelschutz, hier Abschießen von Spatzen betr." und in Anwendung des § 5 Abs. 2 u. 3 des Reichsgesetzes vom 30. Mai 1908 „den Schutz von Vögeln betr.", sowie des § 2 u. 3 der Kgl. Allerh. Verordnung vom 19. Okt. 1908, gleichen Betreffs, und des § 368 Ziff. 7 des Reichsstrafgesetzbuchs in stets widerruflicher Weise

die Erlaubnis erteilt,

während des Jahres 19 . . Spatzen mittels Flobertgewehres zu schießen.

Den Erlaubnisschein hat der zu seiner Führung Berechtigte bei Ausübung seiner Befugnisse stets bei sich zu tragen und dem Polizei-, Forst- und Jagdschutz-, dann dem Feldschutzpersonale auf Verlangen vorzuzeigen.

Das Überlassen des Erlaubnisscheins an andere Personen ist verboten.

Durch gegenwärtige Genehmigung werden etwaige strafrechtliche und auch zivilrechtliche Haftungsverbindlichkeiten, welche durch Schädigung dritter Personen oder deren Eigentum erwachsen sollten, in keiner Weise berührt.

Personal-Beschreibung:
Alter . . . . . .
Gestalt . . . . . .
Haare . . . . . .
Bes. Kennz. . . . . .
Deidesheim, den . . . . . 19 . .

Das Bürgermeisteramt:

Aus einem beigelegten Vogelschutz-Merkblatt entnehmen wir noch: Der größte Feind, besonders der Meisen, ist bei uns der Spatz (vergl. die Broschüre „Der Sperling, ein Schädling unserer Singvögel" Leipzig, bei Bernh. Friede). Er vertreibt teils mit Gewalt, teils durch sein lärmendes und freches Wesen, alle anderen Vögel von ihren Brutstellen, er ist eigentlich Höhlenbrüter und vereitelt also unsere Absichten unter Umständen völlig. Außerdem stiehlt er jede Saat, beißt die Blüten und die frisch angesetzten Früchte ab, stiehlt das Obst und die Trauben, Körner aus den Ähren, knickt die Ähren 2c., kurz ihm muß durch systematisches Ausnehmen der Eier und Jungen seitens Erwachsener in allen Ortschaften zu Leibe gegangen werden. Es gibt Besserwisser, die den Spatz für nützlich halten. Er muß aber durch Meisen ersetzt werden. In Amerika wird der 1864 dort eingeführte Spatz jetzt von der Regierung auszurotten versucht. „Je nach Abnahme der Spatzen steigt die Zunahme der nützlichen Vögel". Entschiedenere Erfolge werden aber nur erzielt, wenn neben dem Ausnehmen der Nester, dem Fangen in Ställen, Scheunen 2c. die Spatzen auch geschossen werden. Die Königl. Bezirksämter erteilen durch Vermittlung der Bürgermeisterämter die Spatzenschießerlaubnis mittels Flobertgewehrs an zuverlässige Personen. Das Reichsstrafgesetz § 367, 8 (vergl. dagegen § 368, 7) verbietet das Schießen mit „Feuergewehr oder anderem Schießwerkzeuge". Das Schießen mit Wind- (Luft-) büchsen 2c. ist also nicht erlaubt. Sehr gute Dienste leisten die Spatzenprämien. So wurde in Deidesheim 1907 2 Pfg. und 1908 3 Pfg. (1909 4 Pfg.) pro abgelieferten Spatz gezahlt. 1907 wurden so 1592 Spatzen getötet. Nehmen wir an, es seien 796 Pärchen gewesen, die 2—4 Bruten zu 5 bis 7 Eiern machten. Letztere nur zu je 3 Eiern gerechnet, wurde Deidesheim 1907 von zirka 15 000 Spatzen befreit. 1908 konnten nur noch viel weniger abgeliefert werden. Der Deidesheimer Winzerverein bestätigte kürzlich, daß er im Herbst 1908 in früher als „Spatzenwingert" bekannten Weinbergen gute Ernten gemacht habe. Es handelt sich dort um außerordentlich hohe Kulturwerte, die zu schützen sind. Die Feldschützen müssen Flobertgewehre Kaliber 9 mm haben, mit Metallpatronen, die sie immer wieder selbst neu

Digitized by Google

laden können. Auf diese Weise kostet der Schuß nur 1—1½ Pfg. Die Jagdpächter werden schon mit sich reden lassen.

Frage. Ich besitze einen kleinen Berg in bester Weinlage, frühere Weinberge, die ich seit 10 Jahren nach und nach um billigen Preis zusammenkaufte, zusammen 24 Morgen. 19 Morgen davon sind arrondiert und mit 1 m hohem sechseckigem Drahtgeflecht eingezäunt; auf demselben ist noch ein Stacheldraht gezogen, unten ist das Geflecht in die Erde eingegraben. Nun sind an einigen niederen Stellen Hasen hineingekommen und haben nach und nach etwa ¼ der seit 3 und 4 Jahren gepflanzten Halbstämme und Buschbäume zum Teil sehr stark benagt und angefressen. Trotzdem der Zaun überall nachgesehen und nachgeholfen und die Fläche täglich abgesucht wurde, teils mit, teils ohne Erfolg, glaube ich, daß manchmal doch immer wieder ein solcher Nager hineinkommt. Ich möchte nun als Mitglied des Württ. Obstbauvereins höflich anfragen, wie es mit dem Jagdrecht steht in solchem Fall, wenn ich in dem eingezäunten Platz einen Hasen erschlage, den ich jedoch dann nicht behalten würde, wenn ich kein Recht dazu habe. Darf ich auf diesem Platz ein Gewehr gegen solche Schädlinge und auch gegen Raubvögel gebrauchen? Wildfrevel jeder Art liegt mir völlig fern.

N. E. P.

Antwort. Ein Jagdrecht steht dem Grundbesitzer im vorliegenden Fall zweifellos nicht zu; es wäre dies nur der Fall, wenn entweder

a) das Areal ein zusammenhängender Besitz von mehr als 50 Morgen wäre, oder

b) dasselbe mit einem dichten Zaun, einer Mauer oder einer wenigstens 3 Fuß hohen dichten Hecke eingefriedigt wäre, oder

c) das Areal in unmittelbarer Verbindung mit der Wohnung des Eigentümers stehen und durch irgend eine Einfriedigung begrenzt würde.

Das in Frage stehende Grundeigentum gehört zweifellos zum Gemeindejagdbezirk und es haftet der Jagdpächter (unter Umständen die Gemeinde) für Hasenschaden dann, wenn für dasselbe die Herstellung und Instandhaltung von Schutzvorrichtungen erfolgt ist, welche unter gewöhnlichen Umständen zur Abwendung des Schadens ausreichen. Ob dies im vorliegenden Fall zutrifft, vermag ich aus dem Inhalt des Briefes nicht zu beurteilen.

Eine Erlaubnis zum Wegschießen der Hasen durch den Grundbesitzer gibt es nicht, wohl aber kann demselben durch das Oberamt nach Anhörung des Jagdpächters Erlaubnis zum Schießen von Raubvögeln erteilt werden.

C.-St.

VII. Kleine Mitteilungen.

Von Erfahrungen über Schädlingsbekämpfung mit Karbolineum berichtete auf dem VII. Obstbau-Vortragskurs der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg Obstbauinspektor Schulz-Bonn. Er ging von der beispiellosen Reklame aus, die von den Karbolineumfabrikanten, -Händlern und der ihnen hörigen Presse für dieses Mittel gemacht worden ist, zählte die dreiunddreißig Schädlinge, Pilze und Krankheiten auf, gegen die es helfen soll, ging auf die Aderhold'schen und Huber'schen Veröffentlichungen in der Deutschen Obstbauzeitung und auf die Geisenheimer Erfahrungen ein, auf die Anwendungsarten und vor allem auf die wohl oder übel bekannten Schäden, die es an Bäumen und Unterkulturen hervorgerufen habe. Er gelangte zu nachfolgenden Schlußfolgerungen: Bei Steinobst solle man Karbolineum mit größter Vorsicht verwenden. Gut gepflegte, gesunde Bäume mit Karbolineum zu behandeln, empfehle sich nicht. Das Bestreichen ganzer Stämme ist zweifellos zu verwerfen. Gegen Pilze sei es im belaubten Zustande der Bäume zwecklos. Krebswunden können, ohne ausgeschnitten zu werden, mit dem Mittel behandelt werden. Dasselbe gelte sinngemäß von Blutlausherden, die aber später öfter nachgesehen werden müssen, weil das Mittel nicht dauernd wirkt. Ältere vernachlässigte Bäume können im Winter mit einer zehnprozentigen Brühe bespritzt werden. Diese Brühe vernichtet die Flechten, Moose und auch die Schildläuse. Es sei sehr zu bedauern, daß durch die Anpreisung des Karbolineums als des angeblichen Allheilmittels die bewährten Bekämpfungsmittel, deren Ein-

Digitized by Google

führung viel Arbeit gekostet habe, als entbehrlich hingestellt worden sind. In der Besprechung wurde mitgeteilt, ein sogenanntes wasserlösliches Karbolineum sei allerdings im vorigen Jahre löslich, in diesem Jahre aber unlöslich gewesen. Es wurde ferner gefordert, die Fabrikanten müßten für die genaue Zusammensetzung des Karbolineums, sowie für die etwaigen Schäden genügende Bürgschaft übernehmen. Gegen Schildläuse sei Karbolineum im übrigen recht brauchbar.

Obstbau in Werder. Kommen im Mai Hunderttausende von Berlinern nach der Inselstadt, so besuchen 6—8 Wochen später die Werderaner die Reichshauptstadt und bringen das Schöne mit, das ihnen aus dem Blütensegen erwachsen ist: ihre Kirschen! Über 6 Mill. Kg. Obst sind im Jahre 1905 allein mit der Bahn von Werder aus fortgeschafft worden. Dazu kommt noch, was in schwer beladenen Kähnen nach Berlin gebracht wird, ungefähr 2—3 Mill. Kg. Alle Erfolge, die Werders Entwicklung zu verzeichnen hat, sind neben dem rastlosen Fleiße der märkischen Obstbauern wohl zum größten Teile auf das Konto eines gesunden Gemeinschaftssinns zu setzen, der eine einheitliche Organisation der wirtschaftlichen Verhältnisse zuwege gebracht hat; eine Obstzüchtergenossenschaft, ein Obstbauverein entfalten rege Tätigkeit. Für Norddeutsche bietet ein Tag in der Maienblüte von Werder stets ein seltenes, beglückendes Bild verschwenderischer Natur. Man möchte dann mit Gottfried Keller ausrufen: „Trinkt, ihr Augen, was die Wimper hält, von dem goldnen Überfluß der Welt." Ähnlich, aber doch bei weitem nicht so groß, ist die Blütenpracht in den nahen Gärten von Alt- und Neu-Geltow, sowie von Kaputh.

Durch Erlaß des Landwirtschaftsministers ist die **Errichtung eines Museums für Wein-, Obst- und Gartenbau,** unter der Leitung der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rhein, in der von dem † Freiherrn von Lade dem preußischen Staate vermachten Villa Monrepos-Geisenheim a. Rh. angeordnet worden. Dabei ist in Aussicht genommen, auch der am Wein-, Obst- und Gartenbau beteiligten Industrie Gelegenheit zu geben, ihre Erzeugnisse vorzuführen. Nähere Auskunft erteilt die Verwaltung des Museums für Wein-, Obst- und Gartenbau: z. Hd. des Oberlehrers Löckermann in Geisenheim a. Rh.

Beiträge und alle sonstigen Zahlungen sind an den Vereinskassier **Karl Stähle,** Stadtkassier in **Stuttgart,** einzusenden.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 18

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

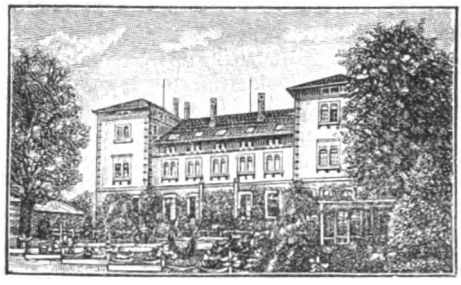
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und frankr.

Digitized by Google



Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

„Tenax". **Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat**

gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-Sodabrühe, Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung bequem und 10—20 Prozent billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

1 d] Verwendung: Zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf . . . 1—1½ %
„ „ „ Weinberde gegen Peronospora . 1—2 %
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten . . . 1—1½ %
Zum Bespritzen der Gurken, Melonen und Kürbisse gegen Plasmopara 1 %
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit . . . . . 1—1½ %
„ „ „ Kiefern gegen Schüttekrankheit . . . . . 1—1½ %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Alleiniger Fabrikant: **Fr. Gruner, Chemische Fabrik, Eßlingen a. N.**

Obst- und Gehölz-Baumschulen
von
Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume, Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.
Preise billigst. Gegründet 1870.
Telephon Nr. 3. Areal 20 Hektar.

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19
Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Cocosfaserstricke zum Binden b. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch-Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Böringer's [44
Quassiaseife
in 100 Teilen Wasser gelöst, gibt sofort kräftige
Spritzbrühe
1 kg Mk. 3.—, 4 kg Mk. 10.—
Präp. extra gebeutelt. Schwefel
Postkolli Mk. 3.—, 50 kg Mk. 20.—.
Baumwachs, Raupenleim.
Emil Böringer, Bonn-Poppelsdorf.

Buch
über Bewässerung und Düngung von Obstfeld und Garten u. dergl.
mit 17 Abbildungen.
Düngungsröhren
D. R. P. und 2 D. R. G. M.
Doppelte Erträge. Früchte bis 912 Gr. schwer.
Preis des Buches 75 Pfg.
Claus Mohr, Stuttgart
45] Obere Heusteige.

[20

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Rostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Die Völkerwanderung
schädl. Obstbauminsekten zum
Insektenfanggürtel
„Einfach"
dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter.
2 Rollen = 1 Postpaket In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Koche auf Vorrat

mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel
Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25% ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von
J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm

empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)

empfehlen

Obst- u. Alleebäume

Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst

Preisliste gratis u. franko.

Telephon 9

[14

Theodor Koch

Schwäb. Hall

Heilbronnerstrasse 15

fabriziert [42

Gartenhäuser

aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.

D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE

OBST = ZIER = GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART = CANNSTATT :

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[21

Die Völkerwanderung

schädl. Obstbauminsekten zum

Insektenfanggürtel „Einfach"

dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.

Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!

Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket. In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obstbaumkulturen.

Ungeziefer, Blattläuse werden gründlich vertilgt durch unsere selbsttätige Spritze

Syphonia

mit neu erfundenem

Petroleum-Mischapparat

Auf Verlangen Beschreibung und Abbildung gratis. [36 b

Ph. Mayfarth & Co.,
Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.
Fabrik landw. Maschinen u. Geräte.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrirte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

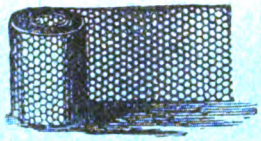
Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen i. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan,
Göppingen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Avenarius-Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

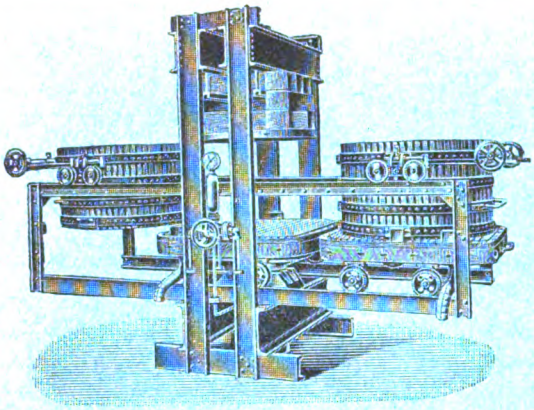
Die

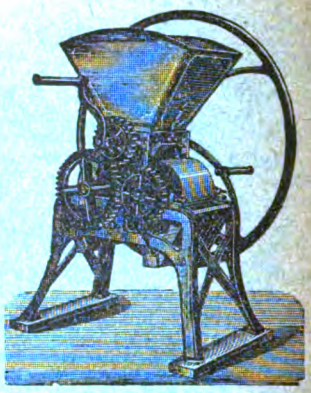
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

empfiehlt sich zur

Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

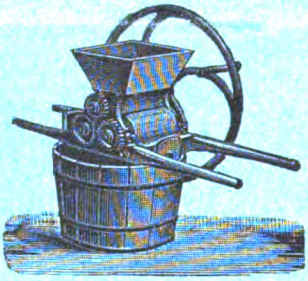
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

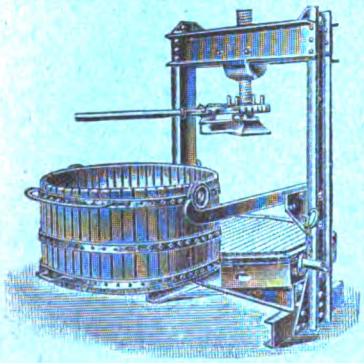
D.R.-Patent No. 113834.



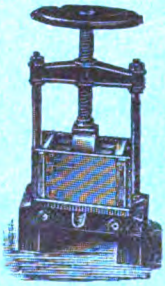
Obst- und Beerenmühlen

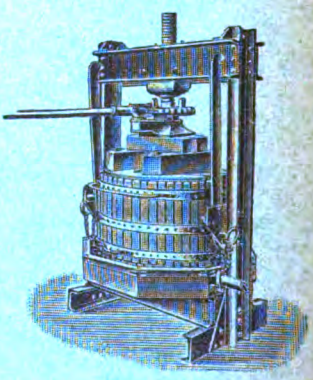
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 7. Juli 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

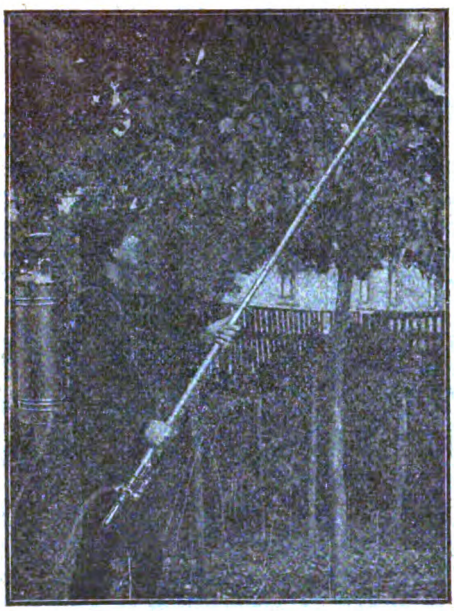
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt." Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obstertrags. — II. Vereins-Angelegenheiten: Auf nach Tübingen! — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juli. — V. Schädlings-Kalender: Juli. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google



HS

Die kleine

Holder-Spritze.

Etwa halb soviel Inhalt wie die „Holder-Spritze". Für Besitzer grösser. Obstgärten, die ihre Spritzarbeit selbst verrichten, aber doch nicht zu schwer tragen wollen. Mit jedem gewünschten Spritzrohr. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelzerstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7. Stuttgart, Juli. **1909.**

† Gutsbesitzer Guoth-Unterjesingen,

Landtagsabgeordneter des Bezirks Herrenberg.

Der Verstorbene, der am 9. Juni in seinem Heimatdorf mit einem rühmenden Nachruf seines Parteifreundes Prof. Dr. Hieber zu Grab getragen wurde, hat auch dem Württembergischen Obstbauverein angehört. Im vorigen Jahr konnte er durch Verleihung unserer großen silbernen Vereinsmedaille für hervorragende Verdienste auf dem Gebiet der Obstkultur ausgezeichnet werden. Auch wir bewahren dem trefflichen Mann ein gutes Andenken.

Einladung zur Vertrauensmännerversammlung und zum III. Obstbautag nach Tübingen.

Am Sonntag den 12. September ds. Js., vormittags 9 Uhr, findet im **Oberen Museumssaal** in **Tübingen** eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt. Die endgültige Tagesordnung wird in No. 8 des „Obstbau" bekannt gegeben.

Vorläufige Festsetzung.

1. Vorbesprechung über die bei der letzten Generalversammlung angeregte „Erweiterung des Ausschusses".
2. Anträge und Wünsche für die nächste Generalversammlung.

Um 12½ Uhr **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck Mk. 2.— ohne Wein). Nachm. 2 Uhr

III. Obstbautag

mit folgender Tagesordnung:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Wir laden zu diesen beiden Versammlungen hiermit ein.

Stuttgart, den 20. Juni 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

„Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

Vortrag bei der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart am 2. Febr. 1909, von Oberlehrer Burkhardt, Weinsberg.

Wenn der Frühling seinen herrlichen Blütenschleier über Berg und Tal ausbreitet und die linden Lüfte vom lieblichen Duft der Obstblüte erfüllt sind, da schlagen alle Herzen höher; aber besonders freudige Hoffnung erfüllt das Herz des Obstzüchters. Ein reicher Segen winkt ihm als der Mühe Preis. Wenn nun vollends geeignete Witterung eintritt und nach der Blüte „nichts drüber geht", wie der landläufige Ausdruck sagt, so erfüllt der Herbst, was der Frühling verheißen hat; die Bäume biegen sich unter ihrer süßen Last. Aber gar häufig machen wir in obstreichen Jahren die betrübende Erfahrung, daß der Wert des Obstes nicht richtig erkannt und geschätzt wird, daß Fleiß und Mühe des Obstzüchters nicht genügend belohnt werden.

Unter den mancherlei Ursachen, welche in obstreichen Jahren den Wert des Obstes herabdrücken, möchte ich heute die Unkenntnis der richtigen Verwertung des Obstes im bürgerlichen Haushalt ganz besonders betonen. Wohl übt die Menge des Obstes, das Fehlen geeigneter Betriebe zur Massenverwertung, der Mangel einer vollkommenen, genossenschaftlichen Organisation der Obstzüchter in obstreichen Jahren einen gewaltigen Preisdruck auf das Obst aus; aber die Unkenntnis der Obstverwertung wirkt auf den Obstverkauf nicht weniger verhängnisvoll ein als die soeben genannten andern Ursachen. Die Verbreitung der Kenntnis der Obstverwertung in den breiten Volksschichten ist daher eine sehr wichtige Aufgabe für unseren Württ. Obstbauverein. In höchst dankenswerter Weise hat die Königl. Regierung Kurse eingerichtet, in welchen die Verwertung des Obstes in möglichst vielseitiger Weise vorgeführt wird. Wie sehr diese Kurse den Beifall der Bevölkerung finden, das zeigt die zunehmende Zahl der Anmeldungen zu denselben. Diese stieg von etwa 83 im ersten auf 135 im zweiten und auf über 250 im dritten Jahre, so daß neben der Weinbauschule in Weinsberg auch das Pomol. Institut in Reutlingen Einrichtungen zu Obstverwertungskursen für Frauen und Mädchen getroffen hat.

Wenn ich nun auf das Thema meines Vortrags: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt," übergehe, so will ich versuchen, ein Bild aus unserer Weinsberger Kursarbeit vorzuführen, ein Bild, das zeigen soll, in welch vielseitiger Weise das Obst seine Verwertung, namentlich in obstreichen Jahren, im bürgerlichen Haushalte finden kann. Unsere Kurse befassen sich nicht allein mit der Verwertung des Obstes, sondern auch mit der Verwertung und Frischhaltung der Gemüse; allerdings steht die Verwertung des Obstes im Vordergrund. Man hat in neuerer Zeit erkannt, daß auch auf dem Gebiete der Frischhaltung wissenschaftliche Grundlage und praktische Arbeit Hand in Hand gehen müssen.

Ich möchte daher zunächst ganz kurz einiges sagen über

die wissenschaftlichen Grundlagen der Obstverwertung.

Fragen wir zunächst: „Aus was besteht das Obst?" so können wir diese Frage in bezug auf seine Zusammensetzung wie folgt beantworten: An den Obstfrüchten, welche wir mit dem Namen „Kernobst", „Steinobst" und „Beerenobst" bezeichnen, unterscheiden wir 3 Teile, nämlich die Schale, das Fruchtfleisch und die Kerne, welch letztere entweder durch das Kernhaus oder den Stein oder nur vom Fruchtfleisch eingeschlossen sind. Das Fruchtfleisch, welches für die Obstverwertung am meisten in Betracht kommt, besteht aus rundlichen Zellen, die von wasserhellen Zellhäuten umschlossen sind. In den Zellen befindet sich eine lebendige Masse, welche man mit dem Namen Plasma bezeichnet,

Digitized by Google

hat. Neben dem Plasma, einer eiweißartigen Substanz, die nur einen kleinen Teil des Zellinhaltes ausmacht, befindet sich in den Zellen hauptsächlich das Fruchtwasser, in dem verschiedene Arten von Zucker, Säuren, Stärke und mineralische Stoffe (Salze) aufgelöst sind. Alle diese Stoffe werden durch die Wurzel- und Lebenstätigkeit der Obstpflanzen, insbesondere durch die grünen Blätter unter Einwirkung des Sonnenlichts gebildet.

Die Zellen der Schale sind eng aneinander und plattgedrückt und enthalten neben den genannten Stoffen hauptsächlich Farbstoffe und aromatische Stoffe. Die Schale ist mit vielen, für das menschliche Auge nicht sichtbaren Öffnungen versehen, um die zur Lebenstätigkeit der Fruchtzellen notwendige Luft durchzulassen. Auf der Oberfläche der Zelle befindet sich die sog. Wachsschicht, durch welche die Verdunstung des Zellwassers verlangsamt wird. Gleichzeitig bildet die Wachsschicht ein Schutzmittel gegen das Eindringen pflanzlicher Feinde ins Innere der Zellen.

Die Kerne enthalten neben den Eiweißstoffen aromatische und fettige Stoffe. In den Zellhäuten, namentlich aber im Kernhaus und in der Schale der Kernobstfrüchte befindet sich eine leimartige Substanz, die sich, solange die Früchte sich im halbreifen Zustande befinden, zur Geleebereitung eignet.

Das Obst enthält je nach Art und Sorte etwa 75—85% Wasser, 10—25% Zucker, 0,6—1% Säure und 0,5—2% andere Stoffe.

Der große Wert des Obstes als Nahrungsmittel kann nicht oft genug betont werden. Es befördert die Verdauung und den Stoffwechsel und wirkt vermöge seines Zuckergehalts blutbildend. Sein erfrischender, aromatischer Geschmack ist nicht hoch genug zu schätzen. Man könnte behaupten, daß der Genuß von Obst neben der Gesundheit auch der Gemütsstimmung recht förderlich sei. Wer sich davon einen Begriff machen will, der stelle sich einmal einen Menschen vor, der mit Herzenslust von einem saftigen Apfel herunterbeißt. Welches Labsal bringt das Obst in jeder Form den Kranken und Genesenden! Schon um deswillen müßte in jeder Haushaltung ein großer Vorrat von Obstkonserven und Frischobst vorhanden sein.

Freilich wird des Lebens ungetrübte Freude auch der tüchtigsten Hausfrau in ihrer Einmachkunst selten zu teil. Tausende von gefährlichen Keimen umschweben und umlagern ununterbrochen ihre Vorräte an Obst und Einmachfrüchten und sind bemüht, sich in diesen einzunisten. Diese kleinen Feinde, die Schimmelpilze, kennen zu lernen nach ihren Lebensbedingungen, ihrem Wachstum, ihrer Fortpflanzung und ihrer Bekämpfung ist mit eine wichtige Aufgabe der Frischhaltung des Obstes. Es wäre auch eine sehr wichtige Aufgabe der Schule, namentlich der Fortbildungsschule, die kleinen, pflanzlichen Feinde unserer Nahrungsmittel und unserer Gesundheit eingehender zu behandeln, als das bis jetzt geschieht. Als weiterer Teil der wissenschaftlichen Grundlage unserer Obstverwertung bedarf daher die Frage der Schimmelpilze einer kurzen Besprechung.

Es gibt heutzutage noch viele Leute, welche den Schimmel auf Brot, Mus, Marmelade und Gelee als schützende Decke gegen das Verderben dieser Nahrungsmittel ansehen. Sie beachten nicht, daß der Schimmel das Verderben selber ist. Bekanntlich sind die Schimmelpilze an ihren Nährboden keineswegs anspruchsvoll. Sie gedeihen im größten Schmutz ebenso gut wie auf der appetitlichsten Marmelade; wenn nur organische Stoffe irgend welcher Art vorhanden sind, so genügt ihnen das. Findet sich dann noch genügend viel Feuchtigkeit und eine entsprechende Wärme vor, so sind ihre Lebensbedingungen vorhanden. Die Pilzfrüchte oder Sporen, welche einzeln für das bloße Auge nicht sichtbar sind, sind kleine, meist kugelförmige Gebilde, die auf den Frucht- oder Sporenträgern in unzähliger Menge gebildet werden. Je nach Form und Art des Sporenträgers wurden die Fäulnispilze benannt. Die Sporen sind so staubfein und leicht, daß sie vom leisesten Luftzug verweht und fortgetragen werden. Fallen sie

Digitized by Google

auf einen günstigen Nährboden, so treiben sie bei Vorhandensein von geeigneter Wärme und Feuchtigkeit dünne, längliche Gebilde, die wir am besten hohlen, durch feine Häutchen in viele Teile geteilten Schläuchen vergleichen können. Aus einer einzelnen Pilzfrucht entsteht ein ganzes Pilzgeflecht, Tausende und Abertausende solcher Pilzschläuche. Ein solches Pilzgeflecht dürfen wir nun nicht mit dem Wurzelgeflecht der höheren Pflanzen verwechseln; denn jeder Teil des Pilzgeflechts ist sozusagen Wurzel, Stamm und Fruchtträger zugleich. Die Zellen der Pilzfäden sind zwar mit Plasma, nicht aber mit dem nur den höheren Pflanzen eigenen Blattgrün angefüllt. Daher können die Pilze nur auf und von organischen Stoffen leben, d. h. von Stoffen, die durch höhere Pflanzen aus mineralischen Stoffen schon umgebildet sind. Jeder einzelne Teil des Pilzgeflechts auf einen anderen Nährboden gebracht, wächst dort weiter. Bei einer Temperatur von 65—70° werden sowohl die Pilzgeflechte als auch die Sporen getötet. Ebenso ist ein Wachstum der Pilze bei Gegenwart von über 15% Alkohol unmöglich. Die Verbreitung der Fäulnispilze geschieht nicht nur durch die Sporen, sondern häufig auch durch Verschleppung einzelner Teile der Pilzgeflechte. Da jeder einzelne Teil des Pilzgeflechts Nahrung aufnehmen d. h. zersetzend auf den organischen Nährboden einwirken kann, da ferner zum raschen Wachstum der Pilze manchmal nur Stunden und Tage erforderlich sind, so ist der Schaden, den sie anrichten, manchmal sehr beträchtlich. Sie schaden dem Obst und den Konserven nicht nur dadurch, daß sie die lebenden Zellen töten, wie Monilia fructigena, sondern sie zersetzen die organischen und aromatischen Stoffe, die im Obstfleisch vorhanden sind, in ungenießbare, ja sogar schädliche Substanzen und geben ihren Nährböden den eigentümlichen, schimmeligen Geschmack. Mit Ausnahme der Botrytis cinnerea, welche als Edelfäulepilz für die Trauben und gedörrten Zwetschgen nützlich wirkt, sind alle Schimmelpilze schädlich. Es würde zu weit führen, die einzelnen Schimmelpilzarten noch eingehender zu besprechen. Die aufgestellten Präparate und Abbildungen mögen genügen, um ein Bild über die äußeren Merkmale der einzelnen Arten zu geben.

Hier möchte ich nur noch zwei Arten von Pilzen kurz erwähnen, die Hefen und die Bakterien. Die Hefen wandeln den in süßen Säften befindlichen Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Dieser Vorgang der Gärung ist uns ganz erwünscht bei der Most- und Weinbereitung, nicht aber bei der Aufbewahrung süßer Säfte und des Fruchtfleisches. Die Bakterien kommen für die Verwertung des Obstes weniger in Betracht, um so mehr aber bei der Verwertung der Gemüse und anderer, nichtsäurehaltiger Nahrungsmittel. Die Säuren sind nämlich natürliche Feinde der Bakterien. Aus diesem Grunde haben wir bei der Verwertung des Obstes von diesen gefährlichen Feinden nichts zu befürchten und können sie hier ganz übergehen.

Damit hätten wir einen kurzen Blick in die wissenschaftliche Rüstkammer der Obstverwertung getan und treten nun ein in die Abteilung der

praktischen Verwertung des Obstes.

Die wichtigste Art der Obstverwertung ist und bleibt die Aufbewahrung des Frischobstes. Als Frischobst sollte in obstreichen Jahren in den Haushaltungen nur das allerbeste Winterobst zur Aufbewahrung gelangen. Belehrungen über die zur Aufbewahrung geeigneten Sorten sind zwar vom Obstbauverein schon oft veröffentlicht worden. Aber es wäre trotzdem eine dankbare Aufgabe für unsere Bezirksobstbauvereine, in jedem Herbst Belehrungen in die Bezirksblätter zu bringen.

Das zur Aufbewahrung bestimmte Obst sei bei guter Witterung gebrochen und fleckenfrei. Obst mit Fusikladiumflecken hat nicht nur ein unscheinbares Aussehen, sondern fault auch viel leichter als gesundes, glattes Obst. Die Käufer sollten Obst, welches fleckig ist, oder gar Druckstellen durch unrichtige, oberflächliche Behandlung erhalten hat, einfach zurückweisen. Frisch gebrochenes Obst wird in den Haushaltungen vielfach vor der eigentlichen Winteraufbewahrung eine oder zwei Wochen auf dem Boden in einem trockenen Raume gelagert, um es besser sortieren oder Angefaultes besser

Digitized by Google

auslesen zu können. Wer mit besonderen Aufbewahrungsräumen rechnen kann, braucht sich dieser Mühe nicht zu unterziehen und kann das gebrochene Obst gleich in den Überwinterungsraum verbringen. Rauhschalige Sorten verdunsten das Zellwasser leichter und sind daher möglichst bald zu verpacken. Da das Obst für schlechte Gerüche sehr empfänglich ist, darf es niemals in Räume gebracht werden, wo sich Materialien mit schlechten Gerüchen, z. B. Käse, Teer, Naphtalin usw. befinden. Als Überwinterungsraum ist zu empfehlen ein möglichst frostfreier, nicht zu trockener, aber keineswegs feuchter Raum mit wenig Licht und möglichst nach Norden gelegen. Am wenigsten eignen sich zur Aufbewahrung von Obst dumpfe, feuchte Keller; denn diese sind Brutstätten des Schimmels und der Fäulnis. Von den vielen Arten der Aufbewahrung in dem bürgerlichen Haushalt, wo besondere Einrichtungen nicht vorhanden sind, möchte ich nur eine hervorheben, die sich durchaus als vorzüglich bewährt hat: es ist dies das Einschichten des Obstes in feine Holzwolle. Es können dazu Körbe oder Kisten verwendet werden. Diese Art der Aufbewahrung hat die großen Vorzüge, daß sie nur sehr wenig Raum beansprucht, daß sie möglichst einfach gehandhabt wird, daß sehr wenig Fäulnis eintritt, daß der Frost selbst bei 2—3° nicht schadet und daß das Obst seine Farbe und einen vollkommen frischen Geschmack behält, ohne stark zusammenzuschrumpfen. Das Obst wird, nachdem es gut in Holzwolle verpackt ist, gut mit Säcken bedeckt. Die einzelnen Sorten werden je in besondere Körbe verpackt. Will man einzelne Sorten noch vorsichtiger verpacken, so empfiehlt es sich, sie in verschiedenfarbiges Seidenpapier je sortenweise zu wickeln und dann erst in Holzwolle zu schichten. Das Einwickeln des Obstes in Salizylseidenpapier ist für die Haushaltung zu kostspielig und umständlich und empfiehlt sich mehr für Ausstellungsobst.

Nur kurz möchte ich auf die Aufbewahrung von Trauben zu sprechen kommen. Die einfachste Aufbewahrung ist das Aufhängen der Trauben in einem trockenen Raum. Die Trauben werden, ohne daß sie sich berühren, an starken Schnüren frei schwebend aufgehängt. In den ersten Wochen müssen die Trauben alle Tage, später alle 2—3 Tage von fauligen Beeren, die man am besten mit einer Scheere herausholt, befreit werden. Nach und nach schrumpfen die Beeren zwar etwas ein; sie werden aber immer süßer und widerstandsfähiger gegen Fäulnis. Die Aufbewahrung der Trauben in der Art, daß an denselben ein Stück Rebholz stehen bleibt, welches in Glasfläschchen, in welchen sich etwas Holzkohle und Wasser befindet, gesteckt wird, ist zwar gut, aber mit mehr Arbeit verknüpft, ohne daß der Erfolg ein viel besserer wäre, als bei der zuerst erwähnten Art der Aufbewahrung. Dasselbe gilt von der manchmal empfohlenen Versiegelung der Traubenstielenden.

Wir gehen nun über zu einer anderen Art der Obstverwertung, zur Bereitung von Most. In den letzten Jahren ist durch die Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg so viel zur Verbreitung der Kenntnis über Obstweinbereitung geschehen, daß hier weitere Ausführungen darüber überflüssig sind. Doch kann ich mir nicht versagen, einiges zu sprechen über die Mäßigkeitsbestrebungen. Niemand wird leugnen können, daß es in obstreichen Jahren ganz unmöglich ist, das Obst zu verwerten, ohne daß große Mengen davon zu Most verarbeitet werden. Trotzdem möchte ich behaupten, daß bei uns in den Haushaltungen häufig zu viel Most, aber zu wenig Gelee, Mus, Marmelade und Kompot bereitet wird. Es kommt in obstreichen Jahren nur zu häufig vor, daß (namentlich auf dem Lande) schon den kleinen Kindern ungemessene Mengen von Most zum Vesper verabreicht werden, weil man es unterlassen hat, zeitig für andere Vesperzugaben zu sorgen, seien es nun frisch aufbewahrte, seien es gekochte Obstfrüchte. Dazu kommt, daß das Obst als Nahrungsmittel einen großen Wert besitzt, während der Most nur Genußmittel ist.

Wie die Obstfrüchte auf billige Art und Weise in gekochtem Zustande aufbewahrt werden können, das möchte ich im folgenden ausführen.

Vor etwa hundert Jahren entdeckte der fran-

Digitized by Google

zösische Koch Appert, daß die in luftdicht abgeschlossene Behälter gebrachten und darin gekochten Nahrungsmittel vor dem Verderben geschützt waren. Während man zu jener Zeit die Fäulnis der Nahrungsmittel dem verderblichen Einfluß des Sauerstoffs der Luft zuschrieb, haben um die Mitte des vorigen Jahrhunderts Koch in Berlin und Pasteur in Paris als Ursache der Zersetzung der Nahrungsmittel die Fäulnispilze und Bakterien festgestellt, wie später Hansen und Wortmann die Hefen als Gärungserreger entdeckten.

Durch das Kochen der Nahrungsmittel in luftdicht abgeschlossenen Gefäßen wird dreierlei erreicht. Zunächst werden die an bezw. in den Nahrungsmitteln befindlichen Pilze und Keime getötet, sodann werden die in der Luft herumschwebenden Keime verhindert, zu den Nahrungsmitteln zu gelangen und endlich werden letztere weichgekocht.

Bei der Verwertung der Obstfrüchte durchs Kochen unterscheiden wir wieder verschiedene Arten, nämlich das Eindünsten ganzer oder geteilter Früchte, die Herstellung von Säften und die Bereitung von Musen, Marmeladen und Pasten.

Obwohl Appert das Eindünsten schon vor 100 Jahren entdeckte, so vermochte sich doch diese Art der Obstverwertung bis vor einem Jahrzehnt keinen Eingang in unsere Haushaltungen zu verschaffen. Auch jetzt noch scheuen gar viele Hausfrauen die Ausgaben für die zum Eindünsten erforderlichen Apparate und Gläser. Eine Menge von Systemen, gute und minderwertige, wurden in den Handel gebracht. Fast allgemein verbreitet ist die Ansicht, daß zum Eindünsten besondere Apparate absolut erforderlich seien. Diese Ansicht ist nur teilweise richtig. Jede Hausfrau kann sich ihren Eindünstapparat selber herstellen ohne große Ausgaben. Erforderlich ist nur ein größerer Kochtopf mit Deckel und ein Thermometer in einer Blechhülse, der für eine Temperatur von 105—110° gearbeitet ist. Um wenig Geld kann man sich in einen solchen Kochtopf einen durchlöcherten Blecheinsatz machen lassen; es genügt sogar ein Rost aus dünnen Stäbchen, welche kreuzweise übereinandergenagelt sind. Zum Einstecken des Thermometers kann man sich von einem Schlosser oder Flaschner ein entsprechend großes Loch in den Topfdeckel machen lassen. Wer natürlich die Kosten nicht zu scheuen braucht, möge sich ruhig einen Eindünstapparat kaufen.

Die Frage, welches System das beste sei, möchte ich dahin beantworten, daß jedes System seine Vorzüge und Nachteile hat. Hauptsache bei den Apparaten ist ihre Dauerhaftigkeit d. h. daß sie aus gutem, starkem Material gebaut sind. Wichtiger ist die Thermometerfrage. Viele Thermometer sind aus schlechtem Material hergestellt und zeigen die Temperatur häufig unrichtig an, wenn sie eine Zeitlang im Gebrauch sind. In manchen Haushaltungen benützt man zum Einkochen statt besonderer Einsätze als Einlage Stroh oder Heu. Es läßt sich dagegen nur einwenden, daß diese Materialien nicht ganz appetitlich sind, wenigstens nicht für Menschen, und daß sie jedesmal erneuert werden müssen. Das Einbringen eines Einsatzes oder einer Einlage von Stroh oder Heu hat ja nur den Zweck, eine unmittelbare Berührung der Gläser mit dem Boden der Kochtöpfe zu verhindern.

Viel wichtiger als die Einkochtöpfe bezw. Apparate sind die Gläser, Krüge und Einkochbüchsen. Diese sind in der Regel so beschaffen, daß sie mit einem Glas- oder Blechdeckel, unter welchen ein Gummiring zu liegen kommt, verschließbar sind. Die Deckel werden meistens mit einer Feder auf das Glas gedrückt. Bei den Gläsern ist vor allen Dingen auf einen starken, durchaus glatten Rand zu sehen. Sehr viele Systeme von Gläsern sind nur gegossen und zeigen am Rand die sog. Gußnath. Dadurch werden die Deckel nicht luftdicht und die Gläser halten nicht, Pilzkeime können eindringen und den Inhalt der Gläser zersetzen. Blechbüchsen zum Eindünsten sind für unsere Haushaltungen nicht zu empfehlen, weil sie sehr bald rosten; Steinkrüge, z. B. Krummeichs Einmachkrug, sind sehr haltbar, haben aber den Nachteil, daß man nicht zum Inhalt sehen kann. Der allgemeinen Einführung der Eindünstgläser stehen die verhältnismäßig hohen

Digitized by Google

Kosten gegenüber. Abgesehen davon, daß jedes Jahr Ausgaben für unbrauchbare Gummiringe entstehen und manches Glas zerbrochen wird, sind die Anschaffungskosten ziemlich bedeutende. Einen wesentlichen Bestandteil der Gläser bilden die Gummiringe. An diesen sollten kleine Lappen (Ohren) angebracht sein, womit sich das Öffnen der Eindünstgläser leicht bewerkstelligen läßt. Die Aufbewahrung der Gummiringe geschehe stets in einem nicht zu trockenen, kühlen Raum und in einem dunklen Behälter.

Seit zwei Jahren verwenden wir in unseren Weinsberger Kursen zu Obstfrüchten, Marmeladen und Musen billige Gläser ohne Glasdeckel, welche sich wohl leichter im Volk verbreiten lassen als die zwei- bis dreimal teureren Gläser mit Glasdeckeln. Diese Einkochflaschen und Pulvergläser werden mit Watte und Pergamentpapier verschlossen und zugebunden. Nachdem die Gläser gefüllt sind, wird zunächst auf den Rand eine in Salizylalkohol oder Paraffin getauchte doppelte Pergamentpapierscheibe aufgelegt. Hierauf wird eine entsprechend große, etwa 3 cm dicke Wattescheibe darüber gelegt, welche man oben leicht abbrennen kann, damit Pilze weniger leicht eindringen können. Hierauf wird über die Watte ein in Wasser getauchtes Pergamentpapier gebunden, worauf das Glas zum Sterilisieren fertig ist. Die mit Watte zugebundenen Gläser sind aber in absolut trockenen Räumen aufzustellen, damit auf denselben keine Schimmelpilze wachsen und zu dem Inhalt der Gläser eindringen können. Die Wattedeckel können verschiedene Jahre wieder verwendet werden. Wenn diese Wattegläser richtig sterilisiert, zugebunden und trocken aufbewahrt werden, so halten sie so lange als die teuren Eindünstgläser. Doch sollen hier auch einige Nachteile angeführt werden, die sich kaum vermeiden lassen. Manche Obstfrüchte, nämlich die weißfleischigen, verlieren in den Wattegläsern die Farbe. Dies ist eine Folge des Zutritts der Luft; denn es kann zu den eingedünsteten Früchten zwar Luft, aber allerdings kein Pilzkeim zutreten. Ein anderer Nachteil, der sich aber erst nach einigen Jahren bemerkbar macht, ist die Verdunstung von Wasser, so daß die in den Wattegläsern enthaltene Flüssigkeit etwas abnimmt. Diese Nachteile fallen um so weniger ins Gewicht, als ja solche Gläser weniger zu Schauzwecken als zur praktischen Verwendung gebraucht werden.

Gerade die Wattegläser sind es, die in obstreichen Jahren wegen ihrer Billigkeit, Einfachheit und weil sie in jeder Form und Größe verwendbar sind, zur Einführung in die weitesten Volkskreise besonders zu empfehlen sind. In wenigen Stunden lassen sich damit große Mengen von Obst eindünsten. (Schluß folgt.)

Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obstertrags.

Der reiche Obstansatz bei den Birnen- und den Steinobstbäumen, der wieder eine rechte Obsternte in Aussicht stellte, veranlaßte mich, darüber nachzudenken, ob man nicht diesmal zu besserer Ausnützung und Verwertung des Ertrags mit einfachen Ratschlägen und praktischen Maßnahmen vorgehen sollte.

Der Obstertrag hat zwar in der letzten Zeit da und dort insbesondere durch die lange Trockenheit eine nicht unbedeutende Einbuße erlitten, aber an Steinobst gibt es doch noch genug, Kirschen sogar überreich, und was das Kernobst ergibt, das sollte doch nicht wieder bloß in den Keller wandern, und weder das eine noch das andere lediglich von der Hand in den Mund, weil man sonst doch nicht weiß, wohin mit dem vielen. Regelmäßige Ernten sind ja leider, ehe nicht unsere Obstbaumzucht noch in ganz anderer Weise gehoben ist, in langer Zeit nicht zu erwarten und wir sind auf Glücksjahre angewiesen. Wenn nun ein solches Glücksjahr eintritt, dann sollte man mit dem Obst haushälterischer umgehen lernen und Mittel und Wege suchen, um alles, auch alles gehörig auszunützen.

Ich will mit dem Kernobst beginnen. Dessen Verwendung und Verwertung ist so althergebracht, daß nicht anzunehmen ist, es würde sich in absehbarer Zeit etwas ändern lassen oder es ließe sich bald die Konservierung der wertvollen Frucht des Apfels nach amerikanischer Methode in Form

Digitized by Google

von Dampfschnitzen oder Scheiben erreichen. Hierauf können sich höchstens Besitzer von größten Baumgütern und unternehmende Geschäftsleute einlassen. In der Hauptsache wird man zufrieden sein müssen, wenn sich eine reinlichere Scheidung von Most- und Tafelobst einbürgert. Allmählich scheint es da doch heller zu werden. Die Ausstellungen und die dadurch gehobenere Sortenkenntnis tragen ihre Früchte. In meiner Nachbarschaft hatte das Jahr 1907, das sonst obstarm gewesen ist, eine Gemeinde einen Glücksherbst. Es gab dort massenhaft Obst. Bei dem Mangel an Tafelobst war die Nachfrage auf dem Wochenmarkt der Bezirksstadt besonders lebhaft. Auf meinen Rat brachen die Leute das beste Obst und lieferten es sauber in Körben auf den Markt und in die Häuser. Sie lösten dabei 14—18 Mk. für den Zentner. Von der Eisenbahn nahmen sie dann Obst in Säcken zu 6 Mk. den Zentner als Rückfracht heim und füllten mit dem Bahnobst und ihrem bloß noch als Mostobst brauchbaren Ertrag ihre Fässer.

Allein außer dieser vernünftigen, nächstliegenden Verwendung des Kernobstes ließe sich noch die eine oder andere Art empfehlen, die auch nicht ohne ist. Das Frühobst läßt sich strecken und auch das Fallobst noch verwerten, und es läßt sich aus beiden zusammen etwas machen. Aus dem Fallobst läßt sich leicht und ohne wesentliche Kosten das sogenannte Gelee (sprich: Schelee) herstellen, eine Art Obstsulz, welche sich lange hält und im Winter eine angenehme Zugabe ist, besonders für die Kinder, denen ja alles, was von Obst ist, am besten schmeckt und sehr gut bekommt. Aus demselben und dem Frühobst läßt sich bald ein anständiger Haustrunk herstellen, welcher wesentlich anders und besser ist als die zweifelhaften Mostsubstanzen. Durch Zugabe von Wasser und Zucker kann man aus einem Zentner 100 Liter herstellen, einen Most, der zwar nicht lange haltbar ist, „aber es ganz gut tut", bis die eigentliche Obsternte kommt.

Als neues auf diesem Gebiet des Kernobstes möchte ich nur das hervorheben und empfehlen, Birnen in Gläsern einzumachen. Die feineren Tafelbirnen werden in den Volkskreisen, welche ich im Auge habe, wohl kaum auf die Tafel kommen. Sie werden überhaupt leider noch wenig gepflanzt und gepflegt und wo dies der Fall ist, sind sie natürlich Handelsobjekt. Es ist aber durchaus nicht wünschenswert, daß alles Handelsobjekt wird und daß es mit dem Obstbau geht wie mit der Milchwirtschaft, nämlich daß die gute Milch auswandert und die Kinder des Hauses sich mit der Magermilch begnügen müssen und kein Butterbrot mehr zu sehen kriegen. Wir haben in unsern altbewährten Haushaltungsbirnen ein kostbares Material, in Palmisch-, Knaus-, Grunbirnen und einigen anderen, welches eingemacht noch viel feiner schmeckt als gedörrt. Das Dörren ist überhaupt eine Praxis, die wohl bei den totalen Veränderungen unserer Heizungsanlagen und Feuerungsmethoden immer mehr abkommen wird, wenn man sich nicht zur Anschaffung von Dörrapparaten entschließt. Aber solche Anschaffung kann sich der gewöhnliche Mann nicht leisten, außer er hat zufällig gerade viele Obstgüter; und auch wo solche vorhanden wären, ist es bei der Unsicherheit unserer Obsternten etwas, was kaum gut rentiert. Viel einfacher ist deshalb und mehr zu empfehlen, die Birnen in halben oder Viertelsteilen einzumachen. Das ist dann Frischobst und ein wahrer Hochgenuß, ein Festessen.

Einmachen — ja, das ist's, was wir noch mehr empfehlen, lehren und einzuführen suchen müssen.

Ich komme damit unmittelbar zur besseren Ausnützung und Verwertung des Steinobstes.

Seit alter Zeit hat man da nur die Bereitung von Gesälz gekannt, und zwar nur von Zwetschengesälz. Es läßt sich aber das Obst auch ganz, ohne zu Mus gemacht zu werden, recht gut, sowohl im Aussehen, wie im Geschmack frisch erhalten, Kirschen, aus denen man im Frühjahr, ehe die neuen Kirschen ins Blühen kommen, einen saftigen Kuchen bereiten kann, Zwetschen, die als Beigabe oder Nachtisch trefflich schmecken, insbesondere sind es die Pflaumen, die sonst regelmäßig nur von der Hand in den Mund wandern und die, wenn es recht viel gibt, bald unwert, verschleudert und weggeworfen werden, weil ihre Dauer nur verhältnismäßig kurz ist. Besonders diese wären noch viel besser aus-

Digitized by Google

zunützen. Freilich nicht die ganz weichen, übervollsaftigen, sondern nur die fester fleischigen und vom Stein löslichen, vor allem die Mirabellen und einige andere. Diese tragen in der Regel so reich, daß von dem Ertrag noch manches für die spätere obstarme Zeit des Jahres aufgehoben werden könnte.

Indeß um all dies auf länger, bezw. lange hinaus haltbar und brauchbar zu machen, dazu handelt es sich nicht um bloßes Einkochen wie bei Zwetschengesälz, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Johannis- und anderen Beeren, sondern um eigentliches Eindünsten. Und hier beginnt die Schwierigkeit. Denn das Eindünsten ist nicht bloß umständlicher als das gewöhnliche Verfahren, sondern auch teurer. Und diejenigen Kreise, die ich im Auge habe und welchen ich gerne die Wohltat frischen Obstes auch den Winter über gönnen würde, werden sich schwerlich dazu entschließen, auf Vorrat einzumachen, wenn sie das Obst erst kaufen müssen und dann zur Konservierung noch weiteren erheblichen Aufwand haben. An die eigentlich bäuerliche Bevölkerung wird man wohl nicht denken dürfen. Denn von anderem ganz abgesehen, fehlt den Bauersleuten gerade über die jeweiligen Obsternten einfach die Zeit zu einem solchen Geschäft. Aber die bessergestellten Arbeiterfamilien, deren es doch allmählich immer mehr gibt, die Kreise der mittleren Bürger- und Beamtenfamilien wären wohl in der Lage, sich solche gewiß bescheidenen Genüsse zu bereiten und sie würden sich sicherlich auch einem guten Rat in dieser Richtung zugänglich erweisen, wenn nur der Rat auch praktisch und auf ihre Verhältnisse berechnet ist.

Mit den neueren Eindünstapparaten ist diesen Leuten allerdings nicht geholfen. Sie sind, an sich schon und für solche Haushaltungen zweimal zu teuer, mehr für Leute, welche Geld genug haben, um sich eine propere Speisekammer zu leisten, und welche gerne alles möglichst nett her- und eingerichtet haben wollen. Außer dem Weck'schen gibt es neuerdings eine Reihe solcher Apparate, welche die Weck'sche Idee, jeder wieder in einer besonderen Art, verwerten. Auf der landwirtschaftlichen Ausstellung vorigen Jahres konnte man verschiedene sehen. Bei den neueren Apparaten ist das Bestreben auf größere Einfachheit gerichtet, aber im Preis sind sie auch nicht einfacher. So ein Apparat kommt eben auf 13—15 Mk. mit dem notwendigsten Zubehör ohne Gläser. Und diese verteuern die Sache erst recht. Einer Hausfrau in mittleren Verhältnissen fällt es nicht ein, für ein Einmachglas 30—85 Pfg., je nach Größe, zu zahlen. Diese Gläser sind natürlich solid, aber ein billigeres tut's bei vorsichtiger Behandlung auch. Wenn man den Leuten nichts Einfaches und Billiges empfehlen kann, dann ist ihnen nicht gedient und sie nehmen auch nichts an. Die einfachste Art, die ich kenne, ist folgende:

Die mit Früchten gefüllten Gläser werden, wenn man kein's mit Patentverschluß hat, was natürlich wesentlich einfacher und weniger zeitraubend ist, mit einem reinen Leinwandlappen und drüber einer Schweinsblase oder mit einigen Pergamentpapieren gut bedeckt und fest verschnürt. Hierauf tut man sie in einen gewöhnlichen blechernen oder emaillierten großen Kochhafen, dessen Boden man mit altem Stroh oder Heu belegt hat. Die einzelnen Gefässe werden ebenfalls seitlich in Stroh oder Heu gebettet. Infolge davon bringt man allerdings in einen Kochhafen gewöhnlicher Größe nicht viel hinein und tut besser daran, hierzu gleich ein größeres zur Wäsche bestimmtes Geschirr, wenn man viel einzudünsten hat, geradezu den Waschkessel, zu nehmen. Das Gefäß ist mit lauem oder kaltem Wasser gefüllt. Daß der Deckel gut schließe, ist von Wert. Mit mäßigem, gleichmäßig anhaltendem Feuer dauert das Eindünsten etwa 10—20 Minuten, je nach der Art der Frucht. Nach demselben läßt man die Gläser mit dem Wasser langsam abkühlen und verbringt sie dann an einen kühlen, schattigen Ort. Mittelst dieser einfachen Art, welche in jedem Haushalt angewendet werden kann, läßt sich vieles, vor allem Steinobst, Birnen, auch Tomaten, eindünsten und es hält bis ins kommende Frühjahr.

Beeren, welche in größeren Mengen eingemacht werden, werden besser eingekocht. Wenn das Einkochen genau gemacht wird, halten auch diese bis lange in den Winter hinein.

O. R.

Digitized by Google

II. Vereins-Angelegenheiten.

Auf nach Tübingen!

Laut Beschluß des Ausschusses des Württ. Obstbauvereins, wird der diesjährige Obstbautag am Sonntag den 12. September in unserer Musenstadt Tübingen stattfinden. Die Unterfertigten erlauben sich, heute schon die Mitglieder der Obstbauvereine Württembergs — und sie sind ja wohl alle auch Mitglieder des Württ. Obstbauvereins — ferner die Herren Baumwarte und auch alle sonstigen Interessenten des Obstbaues auf diesen Tag herzlich hierher einzuladen. Wir geben die Versicherung, daß es unser aller Bestreben sein wird, unsern geschätzten Gästen den Aufenthalt in unserer Mitte und in unserer Stadt so angenehm als möglich zu machen. Mit Auskunft, Rat und Tat wollen wir besonders auch jenen dienen, welchen es möglich sein wird, etwas länger bei uns zu verweilen, sei es daß wir für gutes Quartier ꝛc. besorgt sind, sei es, daß wir die Sehenswürdigkeiten unserer schönen Stadt zeigen, so z. B. die interessante Altstadt mit Schloß, dann unsere großen Universitäts-Institute und sonstige Bauten und Denkmäler, unsere schöne Umgebung oder was sich des Sehenswerten alles sonst noch bietet. Wenn Ihnen bei Ihrer Ankunft von den Flaggenständern die schwarz-roten und die rotgoldenen Farben entgegengrüßen und beim Abschiednehmen noch lange nachwinken, so wird — das hoffen wir — Ihr Gedenken darin gipfeln: „In Tübingen ist gut sein!“ Wenn irgendwo, so gilt für unsere Stadt der alte schwäbische Ruf: „Hie gut Württemberg alleweg!“

Wir fügen die geeignetsten Bahnverbindungen einiger uns nahen Städte bei:

Stuttgart ab:	5^{03},	5^{08},	5^{36},	7^{27},	8^{05},	8^{25}.
Heilbronn ab:			4^{00},		6^{25},	6^{55}.
Ulm ab:				5^{30},	6^{35}.	
Tübingen an:	7^{32},	7^{52},		9^{44},	9^{55}.	
Horb ab:	5^{54},	8^{01},	9^{05}.			
Calw ab:	4^{17},		7^{42}.			
Rottweil ab:		5^{55},	6^{43}.			
Tübingen an:	6^{54},	8^{35},	9^{50}.			
Sigmaringen ab:		5^{29},	6^{57}.			
Tübingen an:		7^{55},	8^{32}.			

Die besten Rückfahrtszüge sind:

Richtung Plochingen: 6^{01} und 7^{40}
„ Horb: 6^{20} und 8^{51}.
„ Sigmaringen: 7^{43}.

Für die Obstbausektion Tübingen:
Inspektor Schelle.

III. Literatur.

Deutschlands Obstsorten. Heft 13 eröffnet mit 4 Sommerbirnen: Sommer-Eierbirn, Petersbirn, Grüne Sommer-Magdalene und Leipziger Rettigbirn den 5. Jahrgang des Werks von Müller-Diemitz, Grau-Körbelitz und Bißmann-Gotha.

Wohl selten hat ein Werk im Obstbau sich so schnell einen Ruf erworben, wie das vorliegende. Ohne speziell Lehrbuch zu sein, wirkt es durch eingehende Beschreibung der Lebensbedingungen und Ansprüche des Baumes und der Frucht, die naturwahren, von der Kunstanstalt Eckstein u. Stähle-Stuttgart hergestellten Abbildungen, nicht zum wenigsten auch durch Hervorhebung der in den verschiedensten Gegenden Deutschlands bei den einzelnen Sorten bemerkten Fehler, sehr belehrend. Es ist im vollsten Sinn des Worts ein „Führer auf dem schwierigen Gebiet der Sortenauswahl“ und deshalb jedem Obstbautreibenden, in erster Linie den Obstbauvereinen zur Anschaffung zu empfehlen. Der W. O.-V. hat mit 1. Juni d. J. die Sammelstelle für Württemberg übernommen, und es ist das Werk zum Preis von Mk. 4.— (bei Nachnahme Mk. 4.20) pro Jahrgang (= 3 Hefte à 4 Sorten) vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart, Eßlingerstraße 15, 1 zu beziehen. Wir verweisen gleichzeitig auf das der heutigen Nummer beiliegende Blatt „Goldparmäne“ und die von der Kunstanstalt Eckstein u. Stähle-Stuttgart aufgegebene Anzeige.

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

Juli.

Wie das Verdünnen bezw. das Ausschneiden zu dichtstehender Obstfrüchte gerade jetzt im Juli vorzunehmen ist, zeigt unsere Abb. 1, die wir dem trefflichen Lucas'schen Buch: „Baumschnitt" (Verlag Ulmer, Stuttgart, Preis Mk. 7.50) entnommen haben. Man unterdrückt alle Früchte, die gehäuft auf einem Fruchtträger sitzen, bis auf 2 oder 3 und zwar läßt man diejenigen 2 bis 3 Früchte sitzen, die möglichst weit voneinander stehen. Auf der Abb. sind die auszuschneidenden Früchte mit einem Strich bezeichnet. So ver-

Abb. 1.

teilt sich der Saft nur auf die stehenbleibenden Früchte. Läßt man 3 Früchte stehen, so kann 14 Tage später von diesen noch eine ausgeschnitten werden. Will man nur eine recht große Frucht, so entfernt man auch die zweite Frucht. Man bekommt auf diese Weise schöne und vollkommene Kern- und Steinobstfrüchte. Auch bei Weintrauben ist bekanntlich dies Verfahren beliebt. Hier werden die zu gedrängt sitzenden einzelnen Beeren mit kleiner zugespitzter Schere ausgeschnitten (Abb. 2), um Trauben mit recht vollkommenen Beeren zu erhalten. In einem besonderen Fall ist das Ausbrechen der Früchte noch besonders zu empfehlen; nämlich, wenn ein Ast im Trieb nachläßt: man nimmt ihm jetzt alle oder die meisten Früchte und führt ihm so mehr Saft zu, so daß neues Leben in den Trieb kommt. — Das Stützen des Frühobstes, heuer vor allem der Frühbirnen, gehört auch zu den Juliarbeiten im Obstgarten, und darf schon deswegen nicht auf die lange Bank geschoben werden, weil das Frühobst an Gewicht rascher zunimmt, als das Spätobst. — Am Spalier gibt's mit Anbinden und Anheften genügend zu tun. — Anlage neuer Erdbeerbeete. — Als Nachtrag zu unserer reichen Kirschenernte: sogar die Kirschenstiele sind zu verwenden und zu verwerten! Nämlich die Kirschenstiele enthalten einen bittern, lösenden Stoff, der als Tee gegen Husten und Katarrh recht gute Dienste leisten kann; sie sollten deshalb nicht weggeworfen, sondern in der Zeit der

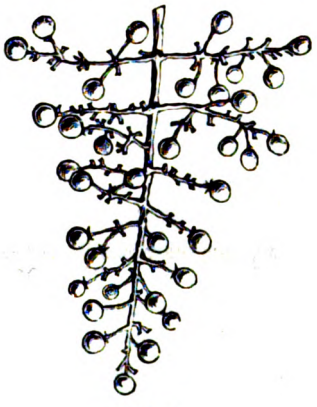


Abb. 2.

Kirschenernte gesammelt, gewaschen, auf reinem Papier an der Luft getrocknet und dann in einer sauberen Düte oder Schachtel bis zum Gebrauche trocken aufbewahrt werden. Man gießt sie mit heißem Wasser auf wie die Teeblätter oder Lindenblüten usw. und kann den Abguß mit etwas Zucker versüßen. — Im Gemüsegarten gibt es nun reichlich Gemüse. Abgeräumte Beete sofort wieder bestellen. Angebaut werden: Bohnen, Erbsen, Kopfsalat, Endivie, Rettiche. Zur Anpflanzung kommen: Kohlrabi, Wirsing, Rot- und Weißkraut, Blumenkohl, Winterkohl, Rosenkohl, Kopfsalat. Gemüse werden eingemacht: Erbsen, Bohnen, Gurken, Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten, Tomaten, Perlzwiebeln. Bei trockener Witterung brauchen die Blatt- und Stengelgewächse reichlich Wasser, also alle Kohlarten, ferner Gurken, Melonen, Tomaten, auch Sellerie und Lauch. Spargeln

Digitized by Google

werden nach der Ernte gedüngt (Knochenmehl und Jauche). Im allgemeinen beachte, daß öftere Bodenlockerung die Entwickelung der Gemüse fördert. — Im Ziergarten brauchen Blumengruppen, besonders Blattpflanzen reichlich Wasser. Die Hauptzeit fürs Rosenokulieren kommt! Hecken (Laub- und Nadel-) beschneiden. Sommerschnitt der Ziersträucher (Entfernung der abgeblühten Zweige bis auf den nächsten Seitentrieb). Rasenpflege (manchmal gute feine Komposterde darüber streuen). Jetzt Stecklinge von Geranien und Fuchsien machen.

V. Schädlings-Kalender.

Juli.

Kein Fallobst liegen lassen! Täglich soll es aufgesammelt und mit den darin sitzenden schädlichen Maden in kochendem Wasser unschädlich gemacht werden. Halbausgewachsene Äpfel eignen sich immer noch zu Mus.

Die Schädlinge werden meistens viel zu spät bekämpft, so daß eine erfolgreiche Bekämpfung schwierig ist. Von Fruchtschädlingen treten auf der Apfelwickler, dessen Raupen aus den Früchten austreten und sich gern unter den Rindenschuppen am Stamme usw. einspinnen. Um den Raupen Gelegenheit zur Verpuppung zu bieten, werden Fanggürtel um die Stämme angelegt. Dies ist die beste Art, den Apfelwickler zu bekämpfen. Solch ein Fanggürtel besteht aus festem Wellpapier mit überlegtem und imprägniertem Schutzpapier. Der Fanggürtel wird in 1—1½ m Höhe um den Baumstamm befestigt, nachdem man vorher die Rinde von abgestorbenen Teilen und Moos gereinigt hat. Es ist wichtig, daß der Fanggürtel fest am Baumstamm anliegt, damit das Ungeziefer nicht unter ihm durchkriechen kann. Für fünf Bäume, die etwa 10—15 Jahre alt sind, genügen ca. 2 m des Gürtels. Die Raupen des Apfelwicklers verkriechen sich zum Überwintern in den Röhrchen der Wellpappe. Aber auch viele andere Schädlinge, so der Apfelblütenstecher, benützen solche Fanggürtel als Quartier. Der Fanggürtel muß bereits jetzt im Sommer angelegt werden, besonders im Weinklima, um die zweite Generation zu bekämpfen. Der späteste Termin zur Anlegung dieser Obstmadenfallen ist Mitte September. Während des Sommers ist es nicht nötig, die Gürtel zu revidieren, das besorgen des Obstbauers beste Freunde, die Meisen (spez. die Kohlmeisen) und Spechte. Diese untersuchen die Gürtel genau und finden mit Sicherheit die Stellen, wo sich die Made festgesetzt hat. An diesen Stellen wird die Wellpappe durchgepickt und die Made aufgezehrt. Diese Absuchung der Gürtel setzen die Vögel auch im Herbst und Winter mit großem Eifer fort. Je mehr die Gürtel von den Vögeln besucht werden, um so größer ist der Erfolg in der Vertilgung. Im Januar oder Februar werden die Gürtel abgenommen und mit dem daran sitzenden Ungeziefer verbrannt. Im Mai oder Juni wird dann ein neuer Gürtel angelegt. Zuletzt sei noch erwähnt, daß die Außenseite des Fanggürtels gegen Ende Oktober in einen Klebgürtel umgewandelt werden kann und so auch zum Abfangen des Frostspanners dient. Der Raupenleim wird einfach auf dem oberen Gürtel aufgetragen und man schlägt so zwei Fliegen mit einer Klappe. Außerdem empfiehlt sich auch in Hinsicht auf diesen Schädling das Kalken der Bäume im Herbst. Wird der Baumstamm vor dem Kalken abgekratzt, was notwendig ist, dann müssen die abgekratzten Teile verbrannt werden. Die in den Rindenritzen bereits verborgenen Raupen werden nebst anderem Ungeziefer durch den Kalk getötet. Auch verhindert der Kalkanstrich die Überwinterung der Raupen. Von der absoluten Notwendigkeit der sofortigen Beiseiteschaffung allen Fallobstes haben wir schon gesprochen: gerade auch wegen dieses Schädlings ist es so nötig.

Um diese Zeit vermehrt sich der Hecken- oder Baumweißling. Es ist dies ein dem allbekannten Kohlweißling in Form und Farbe ziemlich gleicher Tagschmetterling, nur hat er statt der schwarzen Punkte des Kohlweißlings schwarze Adern in den Flügeln, welche bei den Vorderflügeln in einen schwarzen Saum endigen. Jetzt im Juli legt

Digitized by Google

das Weibchen seine Eier auf die Blätter der Obstbäume; jedoch auch auf andere Bäume: wie Linden, Ahorn, Buchen, Weißdorn u. a. Ganz gerne werden besonders Dornenhecken von den Weibchen dieses Vernichters zur Eiablage aufgesucht. Daher mag wohl auch der Name Heckenweißling stammen. Man suche daher auch nach Möglichkeit Obstbäume von Dornenhecken entfernt zu halten, denn von diesen siedeln die Raupen mit Vorliebe zu den Obstbäumen über. Die Vertilgung dieses Ungeziefers ist insofern nicht schwierig, als man die Nester leicht erkennen und mit Scheere und Messer entfernen kann.

Schädlinge im Garten, nicht nur für Früchte, sondern auch für Menschen, sind entschieden die Hornisse und die Wespen. Wespenstiche können leicht lebensgefährlich werden, wenn sie im Halse während des Schluckens von Getränken und Früchten beigebracht werden. Hier ein Mittel, das, sofort angewandt, plötzliche Erleichterung bringt. Sobald man spürt, daß man im Munde oder im Halse gestochen ist, nehme man einen Teelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet und verschlucke dies langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden hierbei in kürzester Zeit. Dies einfache Mittel hat schon manchen vom Tode gerettet.

Den grimmigsten Schädlingsfeinden und besten Gartenfreunden, unsern Singvögeln, erweisen wir derzeit an manchem heißen Tag einen rechten Gefallen, wenn wir ihnen in einer flachen Schüssel Wasser in den Garten (an einen katzensicheren Platz!) stellen, damit sie trinken und baden können. Sie vergelten jede und so auch diese Wohltat!

VI. Brief- und Fragekasten.

Dr. **E. B., Halle a. S.** Sie schreiben uns: „Wie mir ein Herr, der dort war, mitteilt, hat die im Juniheft des „Obstbau" abgebildete „Haselnußpflanzung des pomol. Instituts Schönborn" bis jetzt noch keine Nuß getragen, ist also als Musterbeispiel nicht geeignet. In demselben Heft ist ein Druckfehler, der im nächsten Heft berichtigt werden könnte: Als Preis der „Anleitung zur Aufstellung von Wettervorhersagen" ist Mk. 60.— angegeben." Wir danken bestens für letzteren von uns bereits ins Auge gefaßten Hinweis. Der nachdenksame Leser wird übrigens von selber Pfg. statt Mk. eingesetzt haben. Was den ersteren Punkt betrifft, so bemerken wir, daß es sich dort um eine noch verhältnismäßig junge Anlage handelt, bei der also noch kommen kann, was bis jetzt fehlt, nämlich der Ertrag. Wir selber sind von jeher etwas skeptisch gegenüber von Haselnußpflanzungen im Großen gewesen, glaubten aber um so mehr einem Befürworter, der zugleich Vereinsmitglied ist, das Wort geben zu sollen. Vielleicht melden sich noch weitere Verteidiger der Haselnuß.

VII. Kleine Mitteilungen.

Obstbau in Deutsch-China. Die Pflanzenabgabe des Forstamts in Tsingtau erreicht schon gewaltige Summen; es wurden 1907 abgegeben: 4333 Hochstämme, 5925 Halbstämme und Sträucher sowie 470 216 Forstpflanzen, und 1908 stieg die Abgabe sogar auf 4 000 000 Baumpflanzen. Überraschend schnell haben die Chinesen Verständnis für eine Verbesserung ihrer Obstbäume bekommen. Die deutsche Obstkultur durch Veredlung chinesischer Obstbäume mittels Edelreiser gewann — anfänglich als Zauber mit Mißtrauen betrachtet — immer mehr Anklang bei der Bevölkerung, als die größere Rentabilität veredelter Obstbäume erkannt wurde. 1906 konnte die Nachfrage — obwohl etwa 66 000 Edelreiser zur Verfügung gestellt wurden — auch nicht annähernd befriedigt werden. Die Abgabe von Edelreisern an die Gemeinden wird von diesen direkt als Belohnung betrachtet. So ist hier in stiller, angestrengter Arbeit auch auf dem Gebiete des Forstwesens ein rühmliches Stück deutscher kultureller Pionierarbeit geleistet worden und der deutsche Obstbau wird auch dort Ehre einlegen.

Digitized by Google

Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Eßlingerstraße 15, I. Stuttgart.

Ausgegeben am 12. Juni 1909.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung gibt auf Grund der Erhebungen des K. Statistischen Landesamts von Mitte Mai d. J. nachstehende Zusammenstellung über **Obstaussichten in Württemberg.**

Äpfel:

Neckarkreis. Sehr gut: Nirgends. Gut im Oberamt: Leonberg; mittel: Böblingen, Eßlingen, Neckarsulm, Vaihingen (Keuper), Waiblingen (Muschelkalk); mittel—gering: Stuttgart-Amt; gering: Backnang (Muschelkalk), Besigheim, Brackenheim, Cannstatt (Muschelkalk), Heilbronn, Ludwigsburg, Marbach, Maulbronn, Stuttgart-Stadt, Waiblingen (Keuper); gering bis sehr gering: Cannstatt (Keuper); sehr gering: Backnang (Keuper), Vaihingen (Muschelkalk).

Schwarzwaldkreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Horb (linkes Neckargeb.); gut: Rottenburg (Lias); mittel: Balingen, Herrenberg (Muschelkalk), Horb (rechtes Neckargebiet), Neuenbürg (nördl. Teil), Oberndorf (Muschelkalk), Reutlingen (Lias), Urach; mittel—gering: Freudenstadt, Herrenberg (Keuper), Nagold, Sulz; gering: Calw (Buntsandstein), Neuenbürg (südl. Teil), Oberndorf (Buntsandstein), Reutlingen (weißer Jura), Rottenburg (Muschelk.), Tübingen; gering—sehr gering: Calw (Muschelk.); sehr gering: Nürtingen.

Jagstkreis. Gut im Oberamt: Neresheim (weißer Jura); gut—mittel: Welzheim (Keup.); mittel: Heidenheim, Schorndorf (Keuper); gering: Ellwangen, Gerabronn, Gmünd, Hall, Künzelsau, Mergentheim, Schorndorf (Lias); gering—sehr gering: Crailsheim (Muschelk.), Gaildorf, Öhringen (Muschelkalk); sehr gering: Crailsheim (Keuper), Neresheim (Lias), Öhringen (Keuper), Welzheim (Lias).

Donaukreis. Gut—mittel im Oberamt: Tettnang, Wangen; mittel: Ulm; mittel bis gering: Laupheim; gering: Ehingen, Geislingen, Kirchheim, Leutkirch, Saulgau, Waldsee (nördl. Teil); gering—sehr gering: Ravensburg, Waldsee (südl. Teil); sehr gering: Biberach, Blaubeuren.

Birnen:

Neckarkreis. Sehr gut im Oberamt: Cannstatt (Muschelkalk); sehr gut—gut: Cannstatt (Keuper); gut: Backnang (Muschelkalk), Besigheim, Eßlingen, Heilbronn, Leonberg, Ludwigsburg, Maulbronn (Muschelkalk), Neckarsulm, Stuttgart-Amt, Vaihingen, Waiblingen; mittel: Backnang (Keuper), Böblingen, Brackenheim, Marbach, Maulbronn (Keuper).

Schwarzwaldkreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Horb (linkes Neckargeb.); gut: Herrenberg (Muschelkalk), Neuenbürg (nördl. Teil), Nürtingen (Albbezirk), Reutlingen (Lias), Rottenburg (Lias), Tübingen (Keup.); gut—mittel: Herrenberg (Keuper), Horb (rechtes Neckargebiet), Nürtingen (Neckartalbezirk), Tübingen (Lias); mittel: Calw, Nagold, Neuenbürg (südl. Teil), Oberndorf (Muschelkalk), Rottenburg (Muschelkalk), Urach; mittel—gering: Freudenstadt, Oberndorf (Buntsandstein), Sulz; gering: Reutlingen (weiß. Jura).

Jagstkreis. Sehr gut im Oberamt: Schorndorf (Lias); sehr gut—gut: Mergentheim (westl. Talteil); gut: Gaildorf, Gmünd (nördl. Teil), Heidenheim, Mergentheim (östl. Höhenteil), Neresheim (weißer Jura), Öhringen (Muschelkalk); gut—mittel: Crailsheim (Muschelkalk), Ellwangen (Lias), Gmünd (südl. Teil gegen die Alb), Künzelsau, Schorndorf (Keuper), Welzheim (Keuper); mittel: Crailsheim (Keuper), Ellwangen (Keuper) Gerabronn, Hall, Mergentheim (westl. Höhenteil), Öhringen (Keuper); mittel—gering: Welzheim (Lias); gering: Neresheim (Lias).

Donaukreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Tettnang, Wangen; gut: Geislingen, Kirchheim; gut—mittel: Ehingen, Laupheim, Leutkirch, Saulgau (südl. Teil), Waldsee (nördl. Teil); mittel: Saulgau (nördl. Teil), Ulm, Waldsee (südl. Teil); mittel—gering: Biberach, Ravensburg; gering: Blaubeuren.

Württemberg.

Bezeichnung 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Neckarkreis . . .	Äpfel	3,8	Birnen	2,2
Schwarzwaldkreis .	„	3,7	„	2,5
Jagstkreis	„	3,9	„	2,6
Donaukreis . . .	„	3,9	„	2,7
Durchschnitt . . .	Äpfel	3,8	Birnen	2,5.

Digitized by Google

☛ Ich bitte Briefe und sonstige für den Württemb. Obstbauverein bestimmte Sendungen nicht an mich zu adressieren, sondern:

An das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I.

Der Vereinsvorstand J. Fischer.

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1909.

Warengattung / Länder	März	Jan./März 1909	Jan./März 1908
	dz = 100 kg		
Frisches Obst. Aepfel.			
Einfuhr	68 274	148 296	92 016
aus: Belgien	17 660	31 904	7 246
Frankreich	16 197	25 976	190
Italien	1 676	3 435	37 666
Niederlande	400	9 531	11 349
Oesterreich-Ungarn	23 252	56 816	6 684
Schweiz	6 838	12 880	3 187
Ver. St. v. Amerika	1 764	6 713	25 269
Austral. Bund	338	442	111
Ausfuhr	915	2 719	1 473
nach: Dänemark	517	1 248	353
Oesterreich-Ungarn	92	256	183
Birnen, Quitten.			
Einfuhr	297	2 343	2 244
aus: Belgien	5	9	59
Italien	65	1 634	1 846
Niederlande	—	1	52
Oesterreich-Ungarn	4	153	34
Schweiz	90	102	9
Ausfuhr	6	49	1 004
nach: Dänemark	2	9	69
Schweden	—	1	745
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr	154	154	—
aus: Frankreich	154	154	—
Ausfuhr	—	—	131
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr	425	2 991	2 653
aus: Niederlande	—	201	11
Oesterreich-Ungarn	44	293	480
Rußland in Europa	—	14	165
Finnland	2	298	88
Schweden	19	37	1 540
Ausfuhr	1	4	134
nach: Großbritannien	—	—	—
Schweiz	—	2	—

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.

Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.

Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 18

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Feighauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Zeusen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. Gegründet 1870.
Telephon Nr. 3. Areal 20 Hektar.

Deutschlands Obstsorten

Herausgegeben von J. Müller-Diemitz, H. Graf-Körbelitz, O. Bißmann-Gotha.

ist das billigste und beste Obstwerk!

Die Abonnenten erhalten jährlich in 3 Lieferungen mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe nebst Text, also im ganzen:

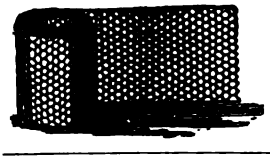
12 farbige Obsttafeln	12 Baumbilder	12 Beschreibungen
von künstlerisch vollendeter Naturtreue. Das beiliegende Probebild gibt hiervon Zeugnis.	nach photographischen Aufnahmen besonders charakteristischer Obstbäume und Pflanzungen.	der Obstsorten mit ausführlicher Angabe aller Eigenarten d. Frucht, des Baumes als Kronen- u. Formbaum und seiner Fehler.

Die bedeutendsten Fachleute aus ganz Deutschland beteiligten sich an der Mitarbeit.
Die Beschreibungen stützen sich auf tatsächliche Erfahrungen.

Die Verlagsbuchhandlung nimmt hiermit Bezug auf die der heutigen Nummer des „Obstbau" beigegebene farbige Beilage nebst Bestellkarte und bittet höflichst, letztere sofort mit deutlicher Unterschrift versehen abzusenden.

Das „Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, I" hat vom laufenden Jahrgang ab den Versand von „Deutschlands Obstsorten" für Württemberg und Hohenzollern übernommen und ist das Werk von dieser Stelle zum Vorzugspreis von 4 Mk. (inkl. Porto), bei Nachnahme 4 Mk. 20 Pfg., zu beziehen. [47

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von M. 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [f

L. B. Guberan, Göppingen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke

zum Binden d. Bäume und Garben, schöner Raffia-Bast z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität

Adolf Weippert [13

Christophstraße 1. Stuttgart. Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Obst- u. Gemüse-

Produzent. u. Händler. Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren, Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1c

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Gußmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Digitized by Google

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des Württembergischen Normal-Sortiments:

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl. in Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen. [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen, Hochstämme u. nieder, Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge 2c. — Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Früchte billigst

Jeder 10000. Obstbaum ist gratis!

[80

Böringer's [44

Quassiaseife

in 100 Teilen Wasser gelöst, gibt sofort kräftige

Spritzbrühe

1 kg Mk. 3.—, 4 kg Mk. 10.—
Präp. extra gebeutelt. Schwefel
Postkolli Mk. 3.—, 50 kg Mk. 20 —.
Baumwachs, Raupenleim.

Emil Böringer, Bonn-Poppelsdorf.

Koche auf Vorrat

mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.

In diesem Jahre hervorragende

Neuheiten.

Preise um 10—25% ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Cocosfaserstricke

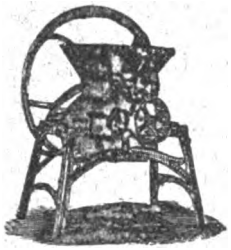
Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. Bindfaden, Packstricke jeder Stärke, Packleinwand in versch. Breiten, Hängematten, Mostpreßtücher sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Alm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:
Mühlen und Pressen
zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**
Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck
(Württemberg)
empfehlen
Obst- u. Alleebäume
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst
Preisliste gratis u. franko.
Telephon 9

[14

Theodor Koch
Schwäb. Hall
Heilbronnerstrasse 15
fabriziert [42
Gartenhäuser
aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.
D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE
OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME
[21

Die Völkerwanderung
schädl. Obstbauminsekten zum
Insektenfanggürtel
„Einfach"
dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter.
2 Rollen = 1 Postpaket. In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obstbaumkulturen.

Ungeziefer, Blattläuse werden gründlich vertilgt durch unsere selbsttätige Spritze

Syphonia

mit neu erfundenem

Petroleum-Mischapparat

Auf Verlangen Beschreibung und Abbildung gratis. [36 b

Ph. Mayfarth & Co.,
Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.
Fabrik landw. Maschinen u. Geräte.

Veredelungsmesser sind pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrirte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Die Völkerwanderung

schädl. Obstbauminsekten zum

Insektenfanggürtel „Einfach"

dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter.
2 Rollen = 1 Postpaket In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Avenarius-Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [82

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

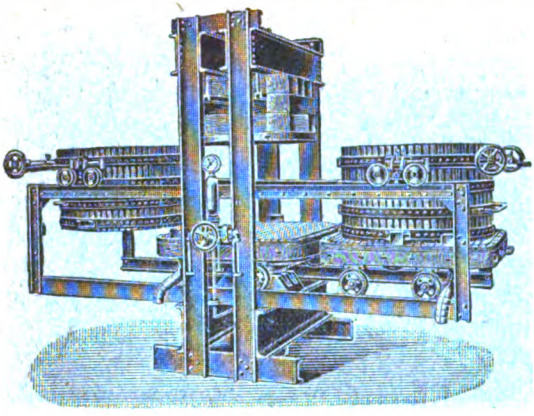
Die

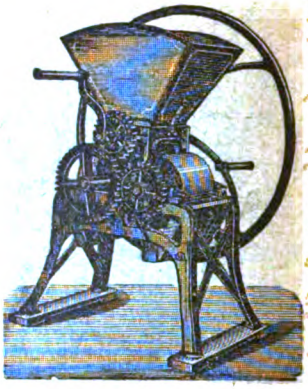
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

empfiehlt sich zur

Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

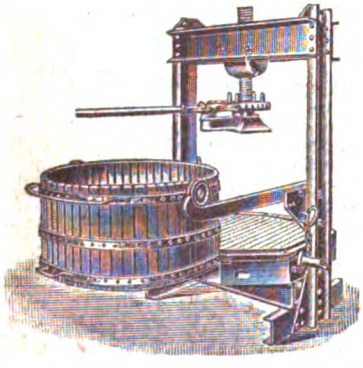
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

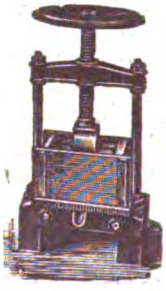
Obst- und Beerenmühlen

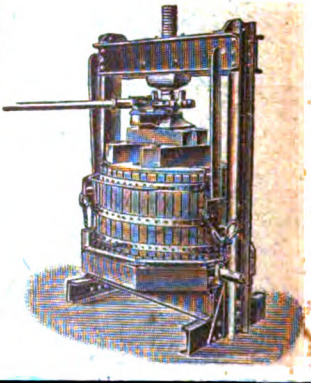
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 8. August 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

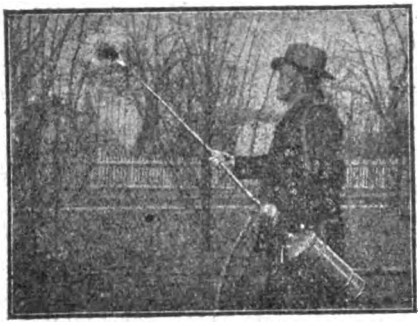
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt“ (Schluß). — II. Vereins-Angelegenheiten: Praktische Demonstrationen. Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis. — III. Monats-Kalender: August. — IV. Schädlings-Kalender: August. — V. Brief- u. Fragekasten. — Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google



HS

Die Pekrun-Spritze

W. Z. 108 444.

Einzige Spritze, die Herr Pekrun für würdig befunden hat, mit seinem Namen benannt zu werden.

Das Ideal des Obstbau-Amateurs. 2½—3 Liter Füllungsinhalt. Sehr handlich. Ebenfalls feinste Nebelverstäubung. Präzisionsarbeit. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

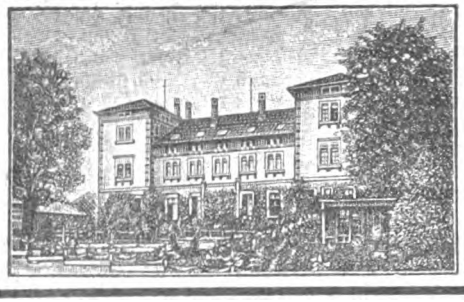
aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [28

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**



Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Feldhauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. Stuttgart, August. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

„Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

Vortrag bei der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart am 2. Febr. 1909, von Oberlehrer Burkhardt, Weinsberg.

(Schluß.)

Wir gehen nun zur Arbeit des Einsünstens selber über. Es ist mir in der kurzen Zeit, die mir zu meinem Vortrag zur Verfügung steht, ganz unmöglich, aufs Einzelne einzugehen. Ich werde daher nur die Hauptgesichtspunkte hervorheben, bin aber gerne bereit, einzelne Anfragen nach dem Vortrag noch zu beantworten. Wie bei allen Koch- und Küchenarbeiten, so lautet auch beim Eindünsten der erste Grundsatz: „Reinlichkeit über alles." Alle Früchte und Behälter sind peinlich zu reinigen. Kleine Früchte werden ganz, größere Früchte geteilt eingelegt. Um dem Obst seine schöne weiße oder gelbe Farbe zu erhalten, können die Früchte vor dem Einlegen, sofern sie geschnitzt oder geschält sind, in leichtes Salzwasser gelegt werden; natürlich sind sie vor dem Einlegen in die Gläser abzuspülen. Die Gläser dürfen niemals bis ganz oben an gefüllt werden, sondern sind oben ca. 2 Finger breit leer zu lassen. Damit das Obst seinen natürlichen Geschmack behalte, sind Zugaben von Zimt, Nelken, Vanille usw. zu vermeiden; doch ist das Geschmackssache.

Gewöhnlich werden die Obstfrüchte in Zuckerwasser eingelegt. Dies hat seine Vorzüge und Nachteile. Beim Einlegen der Früchte in Zuckerwasser werden die aromatischen Stoffe teilweise an das Zuckerwasser abgegeben. Dadurch werden die Früchte etwas fader im Geschmack als frisches Obst, abgesehen vom Kochgeschmack, der sich beim Eindünstobst nie vermeiden läßt. Bei süßem Obst, namentlich bei Kernobst, genügen 250 bis 300 g Zucker auf 1 l Wasser zur Zuckerlösung, bei sauren Früchten können, je nach Säure, 400 bis 750 g Zucker zu 1 l Wasser verwendet werden. Die Zuckerlösung ist vor ihrer Verwendung zu filtrieren. Das Eindünsten der Früchte in Zuckerlösung hat den Vorzug, daß beim Servieren der Früchte die süße Sauce mitgegeben werden kann, und daß die Früchte ihre schöne Gestalt behalten und nicht einschrumpfen oder zerfallen.

Wenn es sich aber darum handelt, große Mengen von Obst auf einmal einzudünsten und zwar für Haushaltungszwecke, so ist eine Zuckerlösung überhaupt nicht notwendig. Wenn man beim Genuß der eingedünsteten Früchte diese süßer haben will, so kann man ja mit Staubzucker nachhelfen. Läßt man beim Steinobst die Kerne in der Frucht, so erhält diese mit der Zeit einen kräftigen Mandelgeschmack.

Das beste Aroma erhalten die Früchte, wenn man sie in ihrem eigenen Saft eindünstet.

Digitized by Google

Dies kann auf zweierlei Art geschehen, nämlich im süßen oder vergorenen Saft. Beerenobst und Kernobst eignen sich hiezu ganz besonders gut. Falls man das Obst im süßen Saft eindünstet, so ist dieser vorher aufzukochen und zu filtrieren. Eine Zuckerzugabe von 100 g zu 1 l Saft genügt. Ist der Saft vergoren, also Most oder Beerenwein, so wird er in einer flachen Pfanne ca. 20 Minuten aufgekocht, damit der Alkohol entweicht, beim Aufkochen werden zu 1 l Saft für Beerenobst 500 bis 600 g Zucker, beim Kernobst 250 bis 300 g Zucker zugegeben, die Lösung filtriert und das Obst eingelegt und sterilisiert. Selbstverständlich sind solche Konserven teurer als die mit Zuckerwasser bereiteten; sie sind aber auch geschmackvoller und wertvoller als die anderen.

Die Zeit, welche zur Sterilisation der einzelnen Obstsorten erforderlich ist, richtet sich nach der Größe der Gefäße und nach dem Stoff, aus dem sie bestehen. Steinkrüge brauchen länger, bis sie durchwärmt sind, als Gläser oder Blechdosen, große Gefäße länger als kleine. Weiche Früchte, z. B. Erdbeeren, brauchen höchstens 20—25 Minuten, harte Früchte, z. B. nicht ganz reife Birnen und Quitten 1 bis 2 Stunden. Unter 20 Minuten sollte keine Obstfrucht sterilisiert werden, damit die Pilze um so sicherer getötet werden. Bei zu langem Kochen werden weiche Früchte oft unansehnlich; Steinobst springt gerne auf. Man sollte stets nur ganz reifes Obst sterilisieren, was insbesondere vom Steinobst gilt.

Sehr wichtig ist die Höhe der Temperatur, bei welcher sterilisiert wird; denn viele Früchte können eine Temperatur von 100°, bei welcher bekanntlich das Wasser zu sieden beginnt, nicht ertragen, ohne zu Brei zu verkochen. Für Beerenobst genügt daher eine Temperatur von 60 bis 70, für Steinobst 70 bis 75°, für Kernobst ist eine Siedetemperatur erforderlich, damit dasselbe weich wird. Weiche Birnen und Äpfel können bei 90° sterilisiert werden.

Nach der Sterilisation sollen die Gefäße noch einige Zeit im heißen Wasser stehen bleiben und etwas abkühlen, damit sie beim Herausnehmen nicht zerspringen. Jedenfalls dürfen noch warme Gläser nicht auf kaltes Eisen oder auf Stein gestellt werden.

Ebenso wenig dürfen kalte Gläser in heißes Wasser gestellt werden oder darf zu heißem Wasser, in welchem Gläser stehen, kaltes Wasser zugegossen werden.

Die Deckel auf den Gläsern müssen nach dem Sterilisieren noch so lange unter dem Federdruck bleiben, bis sie erkaltet sind.

Vor der Aufbewahrung sind alle Gläser mit einem feuchten Lappen sauber zu reinigen. Den Gummiring reinigt man, soweit er erreichbar ist, mit einem in Salizylalkohol getauchten Läppchen, damit auf ihm keine Pilzsporen keimen und möglicherweise ins Innere des Glases hineinwachsen können.

Die Aufbewahrung aller Konserven geschehe in einem möglichst dunklen, kühlen, absolut trockenen Raum, aber ja nicht im Keller, weil dort die Pilzgefahr am größten ist.

Ich halte die Konservierung des Obstes durch Eindünsten, namentlich, wenn es mit Watteverschlüssen geschieht, für die wichtigste Art der Obstverwertung, namentlich in obstreichen Jahren. Jede Hausfrau kann sie leicht anwenden, kann sie namentlich auch nach dem Herbst noch anwenden. Die Sterilisation ist auch anwendbar bei Früchten, welche sich nicht zu lange halten lassen, z. B. bei Winterbirnen. Sind solche Früchte, nachdem man sie gebrochen und aufbewahrt hat, nicht verkäuflich, so läßt sich trotzdem noch ein Wert aus ihnen ziehen.

Unsere Obstzüchter müssen lernen, das Obst nicht nur im frischen Zustande, sondern auch im konservierten auf dem Markte abzusetzen. Wenn auf dem Markte Dunstobst in verschiedenen Formen und Arten zu haben wäre, würde das bald Eingang beim kaufenden Publikum finden und würde ein weiteres Mittel zur Hebung der Obstverwertung bilden.

Die sterilisierten Früchte sind in den ersten Wochen jeden Tag zu kontrollieren, ob sie halten, ob kein Schimmel sich bilden will oder ob keine Gärung eintritt. Bemerkt man eine Veränderung an den Gläsern, so sind sie sofort noch einmal zu sterilisieren.

Digitized by Google

Haben wir das Eindünsten als die wichtigste Art der Obstverwertung in obstreichen Jahren bezeichnet, so ist kaum weniger wichtig die Bereitung von Musen und Marmeladen. Die Musbereitung geschah seither in der Art, daß das Obst weich gekocht, zerquetscht und passiert wurde. Hierauf wurde es mit Zucker versetzt und so lange gekocht, bis es eine entsprechende Festigkeit erhielt. Ein Pflaumen- oder Zwetschgenmus-Einkochtag war seither für unsere Hausfrauen eine Plage, besonders dann, wenn es sich um größere Mengen handelte. Bis das Mus „dick" genug war, verging eine geraume Zeit. Dazu kam noch das fortwährende Rühren, damit das Mus nicht anbrannte. Bis dann nach langer Geduldsprobe das Mus oder die Marmelade fertig war, ging viel vom Aroma durch das lange Einkochen verloren. Gab man nun wenig Zucker zu, und das ist ja das Merkmal von Mus gegenüber der Marmelade, bei welcher mehr Zucker verwendet wird, so begann es nach kurzer Zeit zu schimmeln oder zu gären. Allerlei unverantwortliche Berater unserer Hausfrauen wissen ja gegen das Schimmeligwerden ein gutes Mittel, nämlich die Salizylsäure. Allein für Nahrungsmittel, welche in den Handel gebracht werden, ist der Zusatz von Salizylsäure verboten, weil letztere gesundheitsschädlich wirkt. Ich möchte daher das bekannte Sprichwort umdrehen und sagen: „Was man nicht will, das man einem andern tu, das füge man auch sich selbst nicht zu." Solange es andere Mittel gibt, um Muse und Marmeladen vor Schimmel und Gärung zu schützen, braucht es des Salizyls in den Obstkonserven nicht. Und wir haben ein solches Mittel eben in der Sterilisation.

Wir sind in unseren Kursen auch ganz von der alten Art der Mus- und Marmeladenbereitung abgekommen und kochen diese nicht mehr bis zur „Bewußtlosigkeit", wenn ich diesen Ausdruck hier gebrauchen darf, sondern, nachdem die Früchte weich gekocht und passiert sind, wird das Mus nur leicht mit dem nötigen Zucker aufgekocht, sodann heiß in Gläser gefüllt und entsprechend lange sterilisiert. Für Haushaltungszwecke empfehlen sich große steinerne Töpfe, die einfach mit Watte zugebunden und etwa 2 Stunden in kochendem Wasser sterilisiert werden.

Ein derart zubereitetes Mus hat einen feinen, aromatischen Geschmack, braucht nicht viel Zucker und hält trotzdem ausgezeichnet. Ein angebrochener Topf darf selbstverständlich nicht wieder zurückgestellt werden, sondern ist nach und nach zu verbrauchen. Dieses Mus hat den weiteren Vorzug, daß es sich leicht streichen läßt. Es hat in allen Kursen den großen Beifall der Damen gefunden.

Auch zur Musbereitung sollte nur gut ausgereiftes Obst genommen werden. Der Zuckerzusatz richtet sich ganz nach dem Säuregehalt der Früchte. Zu süßen Birnen oder Äpfeln genügen 150 bis 250 g zu 1 l Mus; bei sauren Früchten, Beeren etc. können bis zu 500 g zu 1 l verwendet werden. Die Zugabe von Gewürzen, wie Zimmt, Nelken, Vanille etc. ist absolut unnötig; derartige Gewürze verderben nur den feinen Obstgeschmack und verleihen dem Mus einen künstlichen, ich möchte fast sagen, unnatürlichen Geschmack.

Die Aufbewahrung der Muse geschieht wie diejenige der eingedünsteten Früchte, nur in einem kühlen, dunklen, trockenen Raume. Daß auch bei der Musbereitung peinlichste Sauberkeit Hauptsache ist, brauche ich kaum zu betonen.

Auch diese Art der Obstverwertung ist besonders in obstreichen Jahren sehr empfehlenswert, da solche Muse Jahre lang aufbewahrt werden können. Wem der Name Mus zu alltäglich erscheint, der kann dieses eingekochte Fruchtfleisch ruhig mit dem schöneren Namen Marmelade bezeichnen. Auch diese Art von Obstverwertung kann den ganzen Winter über von der Hausfrau gepflegt werden, und auch für dieses Produkt wäre ein Versuch, es auf den Markt zu bringen, sicher lohnend.

Eine weitere Art der Verwertung des Obstes ist die Herstellung von Säften. In einer Zeit, in welcher von allen Seiten gegen den Genuß alkoholischer Getränke Front gemacht wird, darf auch derjenige, der nicht ganz mit den sog. Mäßigkeitsbestrebungen einverstanden ist, und es sind das wohl viele Obstzüchter, mit der Herstellung alkoholfreier Säfte nicht unbekannt sein. Bis jetzt sind solche süßen Säfte meist nur

Digitized by Google

aus Beeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren hergestellt worden. Über die Herstellung dieser Säfte herrscht noch viel Uneinigkeit. Aus der großen Reihe von Rezepten möchte ich hier nur dasjenige von Prof. Kulisch hervorheben, das ganz besonders geeignet ist, zur Herstellung größerer Mengen von süßen Säften, namentlich auch von Kernobstsäften, Verwendung zu finden. Wir lassen den Saft ruhig vergären, bis er hell geworden ist. Hierauf entziehen wir diesen vergorenen Säften den Alkohol durch Kochen. In größeren Betrieben geschieht dies durch einen sog. Vakuumapparat bei verdünntem Luftdruck, wodurch der teure Fruchtalkohol gewonnen wird. Hierauf versetzt man den Saft mit Zucker, auf 1 l ca. 750 g, filtriert und füllt den Saft in Flaschen, welche bei 70° je ½ Stunde sterilisiert werden. Für unsere Haushaltungen empfiehlt sich am meisten der Verschluß der Flaschen mit Watte. Man nimmt zu diesem Zweck ein etwa 2—3 cm dickes, handgroßes Stückchen Watte, das man rund herum abzupft, bis es etwa handtellergroß ist. Die abgezupften Stückchen legt man in die Mitte, bringt die Watte auf die Flasche und drückt sie mit einer abgebrochenen Stricknadel in die Flasche. Hierauf wird die Flasche mit einem Pergamentpapier überbunden und ist zum Sterilisieren fertig. Die Watteverschlüsse haben den Vorteil, daß keine Flasche zerspringt und daß sie wesentlich billiger sind als Korke.

Sollen die Säfte verschickt werden oder in den Handel kommen, so sind sie mit Korken zu verschließen. Man wähle nur gute Korke, welche in gut warmem, aber nicht heißem Wasser aufgeweicht werden. Um ein Zerspringen der Flaschen zu verhüten, sind starke Flaschen zu wählen. Die Flaschen dürfen nie ganz gefüllt werden. Die mit Korken verschlossenen Flaschen sind mit Flaschenlack zu versiegeln, um ein Rissigwerden der Korke zu verhindern. Bei der Aufbewahrung werden die mit Watte verschlossenen Flaschen wie die Einbünstgläser behandelt; die mit Korken verschlossenen Flaschen werden in Schichten gelegt.

Neben den Beerensäften sind auch Obstsäfte sehr empfehlenswert. Man darf zur Herstellung der Obstsäfte nur kein Wasser zum Saft zusetzen. Aus jedem reinen Äpfelsaft, namentlich wenn derselbe von sauren Äpfeln stammt, läßt sich ein guter Äpfelsaft herstellen. Bei der immer sich mehrenden Zahl der Antialkoholiker scheint die Herstellung von Obstsaft, welcher zu Mineralwasser gegossen für den Durst nicht so übel schmeckt, eine Zukunft zu haben und ist jedenfalls eines Versuches der Praktiker wert, um so mehr, als man aus jedem vergorenen Saft den süßen Obstsaft herstellen kann.

Eine andere Art der Obstverwertung dürfte in obstreichen Jahren ebenfalls lohnend sein, es ist die Bereitung von Gelee aus Äpfeln. Wie viel Fallobst geht in solchen Jahren zugrunde! Es wird häufig als wertlos entweder liegen gelassen oder um Schleuderpreise verkauft. Aus den nicht ganz reifen Äpfeln läßt sich aber ein ausgezeichnetes Obstgelee bereiten. Das Obst wird gewaschen, geschnitzt und das Wurmige ausgeschnitten. Hierauf werden die Schnitze mit wenig Wasser langsam und leicht aufgekocht, bis sie weich sind. Hiedurch werden die gelierenden Teile des Obstes gelöst. Nach dem Kochen bleiben die Äpfelschnitze eine halbe Stunde mit dem heißen Wasser stehen. Nun wird das Ganze filtriert. In obstarmen Jahren wird aus dem Obstfleisch noch Mus oder Marmelade bereitet. Dem filtrierten Safte werden auf 1 l 500 g Zucker zugesetzt. Nachdem dieser aufgelöst ist, wird der Saft nochmals filtriert. Die Filtriersäcke macht sich jede Hausfrau am besten selbst aus Baumwollbiber für dünne Säfte, aus Kongreßstoff für dickere Säfte. Sie sind jedenfalls geeigneter als anderes Tuch und immer gebrauchsfertig. Der filtrierte Saft wird nun in einen Kupfer- oder Messingkessel gebracht und rasch aufgekocht bis zur Geleeprobe. Die Geleeprobe kann auf Porzellan oder mit dem Abschäumer gemacht werden. Während des Kochens ist das Gelee stets abzuschäumen. Das Gelee ist fertig, wenn ein Tropfen auf kalter Porzellanplatte leimartig gesteht oder wenn das Gelee in dicken, langen Tropfen breiartig am Abschäumer hängen bleibt. Ist das Gelee fertig, so wird es sofort in Gläser gegossen, welche in gut warmes Wasser

Digitized by Google

gestellt sind; das Einstellen silberner Löffel in die Gläser ist viel umständlicher. Ein Zerspringen der in warmes Wasser gestellten Gläser ist ganz ausgeschlossen.

Gelee, welchem gar kein Zucker zugesetzt ist, heißt Obstkraut.

Nachdem das Gelee in die Gläser gegossen ist, wird es 1 Tag mit einem Tuche zugedeckt. Hierauf legt man runde, in Alkohol getauchte Pergamentpapierscheiben auf die Oberfläche des Gelees und bindet dieselben zu.

Eine weitere Art der Massenverwertung des Obstes ist im Dörren desselben zu erblicken. Das Dörren lohnt sich aber nur dann, wenn man mit den nötigen Maschinen eingerichtet ist und scheidet deshalb aus dem Bereich der meisten Familien aus. Ich möchte daher hier nur ganz kurz einiges darüber sagen. Das zum Dörren verwendete Obst muß gebrochen werden. Obst mit braunen Druckflecken, also Fallobst, wird nicht schön. Äpfel werden vor der Reife, Birnen bei Ganzreife oder Überreife, Zwetschen bei Überreife am besten verwendet. Zu Äpfelschnitzen sind 3—4 Stunden, zu ganzen Äpfeln und Birnen 8—10 Stunden, zu Zwetschen 6–8 Stunden erforderlich. Die Geisenheimer Dörren haben sich sehr gut bewährt. Die Temperatur muß stets nachkontrolliert werden und darf nicht über 90° steigen, wenn man schöne Ware will. Das Dörren lohnt sich nur bei sehr niederen Obstpreisen und bei guten Einrichtungen. Das Gleiche gilt von der Herstellung der sog. Obstpasten.

Am lohnendsten ist die Herstellung der sog. Feigenbirnen. Man braucht dazu nicht eine bestimmte Art von Birnen, sondern nur eine größere Sorte, etwa wie Gute Luise. Die ganze Herstellung zu beschreiben würde hier zu weit führen. Auch zur Herstellung der Feigenbirnen sind besondere Einrichtungen erforderlich.

Ganz unterlassen will ich Ausführungen über das Einlegen der Früchte in Kognak, Essig und Zucker. Es handelt sich bei diesen Arten der Obstverwertung nur um kleine Mengen, die verwendet werden, so daß deren Besprechung außerhalb meiner heutigen Aufgabe liegen dürfte.

Zum Schlusse möchte ich nur noch einiges über die Kurse für Obst- und Gemüseverwertung sagen. Die Kurse sind unentgeltlich und dauern 6 Tage. Für Kost und Wohnung, welche von den Kursleitern gerne nachgewiesen werden, haben die Teilnehmerinnen selber aufzukommen. In den Kursen wird namentlich auf unsere Familienverhältnisse Rücksicht genommen. Die Teilnehmerinnen sollen in den 6 Tagen einen Überblick bekommen, wie sie das Obst und Gemüse auf die einfachste, billigste und vielseitigste Weise für ihren Haushalt verwerten können.

Mögen diese Kurse immer weitere Kreise für die Verwertung des Obstes interessieren, so daß es keine Familie mehr gibt, die mit der Vielseitigkeit der Obstverwertung nicht vertraut ist. Dann wollen wir nur wünschen, daß es jedes Jahr recht viel Obst gebe.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Am Sonntag den 6. Juni fanden im Vereinsgarten I in Stuttgart und am Sonntag den 13. Juni im Vereinsgarten II in Cannstatt „Praktische Demonstrationen über den Sommerschnitt und das Pinzieren der Formobstbäume“ statt. Trotz der ungünstigen Witterung hatten sich an beiden Tagen zahlreiche Zuhörer von nah und fern eingefunden, ein Beweis, daß sich die Erkenntnis einer rationellen Obstbaumbehandlung immer mehr Anhänger erwirbt. Die Erschienenen folgten mit regem Interesse den Ausführungen der mit der Demonstration betrauten Sachverständigen: Herrn Baumschulbesitzer Schlenker, Dederer und Vereinssekretär Schaal. Der Sommerschnitt bezweckt eine Korrektur des Winterschnitts, insoweit die Augen an den Leittrieben nicht in der erhofften Weise zum Austrieb kamen, und ein Zurückdrängen des Saftes bei den üppig emporschießenden seitlichen Fruchttrieben in die dem Stamm zunächstliegenden Partien. Ein Unterlassen des Sommerschnitts ist nach den Ausführungen der Demonstrierenden nicht nur eine zwecklose Saft- und folglich Nährstoffverschwendung, sondern man verhindert durch das Wachsenlassen der seitlichen

Digitized by Google

Abb. 1. Zwei kräftige Holztriebe, die sich infolge kräftigen Rückschnitts eines üppigen Holztriebs (wie solche an wagrechten Kordons und den Biegungsstellen an Palmetten öfters vorkommen) entwickelt haben. a wird beim ersten Pinzieren ganz abgeschnitten und der stehenbleibende Trieb bei b pinziert.

Abb. 3. Holztrieb von Abb. 1, 4—6 Wochen später, ist beim zweiten Pinzieren in b zurückzunehmen.

Abb. 2. Oberer Teil des Seitenastes einer Pyramide. A Astverlängerung (Leittrieb). B Afterleittrieb, welcher in a auf zwei Augen zu kürzen ist und bei weiterem kräftigem Wachstum wieder kurz pinziert und beim Winterschnitt auf Astring zu schneiden ist. C gewöhnlicher Holztrieb, welcher in a auf 5—6 Augen zu kürzen ist.

Abb. 4. Junger Apfeltrieb (verkleinert). Wurde erstmals auf 6 Augen bei a pinziert, worauf sich die drei jungen Triebe b entwickelten. Der Trieb wird nun beim zweiten Pinzieren über dem Entstehungspunkt des untersten Triebes in c abgenommen und dieser ebenfalls auf einige Blätter gekürzt.

Triebe eine kräftige Entwicklung der Leittriebe, die das Gerüst des Baumes bilden müssen, ebenso den Luft- und Lichtzutritt in das Innere der Kronen, der für eine reichliche Blütenknospenbildung so notwendig ist. Im Namen des am Erscheinen

Digitized by Google

verhinderten Vorstandes begrüßte in Stuttgart das Ausschuß-Mitglied Herr Hofgärtner Hering, in Cannstatt der stellvertretende Vorstand Herr Stadtpfleger Warth die erschienenen Obstbaufreunde und Mitglieder des Württemb. Obstbauvereins und sprach den Vortragenden den Dank aus. Zu den Veranstaltungen hatten sich auch Vereins-Mitglieder aus Böblingen, Kirchheim, Ludwigsburg, Waiblingen eingefunden; es ist dies der beste Beweis für das Bedürfnis derartiger Belehrungen durch den W. Obstbauverein. — Wir fügen noch zur Illustration des Sommerschnitts

Abb. 6. (Im Sommer des Jahres nach dem Winterschnitt.) A Astverlängerung (Leittrieb). B schwacher Holztrieb, welcher aus dem Beiauge des im Winter auf Astring geschnittenen Afterleitzweiges sich entwickelte und nun wie ein gewöhnlicher Holztrieb in a auf 5—6 Augen zu pinzieren ist. Sollten, was öfters vorkommt, beide Augen austreiben, so wird der kräftigste Austrieb gleich ganz entfernt. C der im Winter auf 5 Augen geschnittene Holztrieb; die obersten zwei Augen haben wieder Holztriebe gebildet, das dritte Auge von oben hat sich zu einer kurzen Fruchtrute (D) ausgewachsen, welche Mitte Juni schon ihren Trieb beendigt und eine Endknospe gebildet hat. Diese Fruchtruten werden, so lange sie nicht über 20 cm lang sind, nicht beschnitten. Die beiden untersten Augen haben Ansätze zu Ringelspießen (E) gebildet. Auch jene zwei obersten Triebe sind in a zurückzunehmen und beim zweiten Pinzieren, bezw. erst beim Sommerschnitt in b abzuschneiden. Würde man diesen Schnitt gleich das erstemal ausführen, so würde mit Sicherheit die Fruchtrute durchtreiben, anstatt eine Blütenknospe anzusetzen.

Abb. 5. Ein normales Fruchtholz mit Holztrieben und Blütenknospe. Der im Winter auf drei Augen und drei schwache Fruchtspieße geschnittene Trieb hat aus den obersten zwei Augen wie in den meisten Fällen zwei Holztriebe entwickelt, diese werden beim ersten Pinzieren bei a abgenommen. c sind Ansätze zu Frucht- und Ringelspießen, während sich bei d, als einem vollkommenen Ringelspieß, schon eine Blütenknospe gebildet hat. Beim Sommerschnitt wird der Holztrieb bei b abgeschnitten. Wenn die Blütenknospe Frucht ansetzt, kann im folgenden Sommer der ganze Trieb über derselben in e abgeschnitten werden.

einige Abbildungen (Abb. 1—6) aus dem „Württ. Obstbuch“ bei, wo wir auch den ausführlichen Text über die Sommerbehandlung des Fruchtholzes nachzulesen bitten (S. 40 ff.).

Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis.

Neueintritte vom 1. Jan. 1908 bis 1. Juli. 1909.

A. Neckarkreis.

Stuttgart.

Bader Adolf, Fabrikant.
Baudistel, Wilhelm, Schreiner.
Bauer, E., Gärtner.
Böck, Max, Präparator.
Böttger, Gustav, Oberkanzlist.

Digitized by Google

Bosch, Robert, Fabrikant.
Braun, Gustav, Bürstenfabrik.
Burger, Karl, Bauwerkmeister, Vorstand des städt. Reinigungsamts.
Emmert, Rudolf, Gärtner.
Erlanger, Hugo, Dr. jur., Rechtsanwalt und Bürgerausschuß-Obmann.
Evangelische Diakonissenanstalt.
Farenkopf, August, Fabrikant.
Geiger, Hans, Buchdruckereibesitzer.
Göhrum, Friedrich, Gaswerk-Direktor.
Gunser, Gustav, Schreiner.
Hausler, Albert, Weingärtner.
Kirchner, Wilhelm, Hauptbuchhalter.
Klumpp, K., Privatier.
Kocher, Martin, Telegraphen-Aufseher.
Kogel, Gustav, Kupferschmiedmeister.
Lang, Karl, Kaufmann.
Lell, Chr., Fabrikant.
Lemberger, Karl, Bäckermeister.
Lenz, Paul, Stadtpflegebuchhalter.
Locher, Pauline, Drahtflechters Wwe.
Maier, Ludwig, Fabrikant.
Mayer, Hans, Werkmeister.
Mayser, Fr., Buchhalter.
Mertens, Kgl. Geheimsekretär.
Mohr, Klaus, Kunstbildhauer.
Münzing, Friedrich, Privatier.
Nawroki, J., Kartograph.
v. Pfeiffer, Dr. Ed., Geheimer Hofrat.
Raff, Eugen, Stadtgeometer.
Reiner, Christ., Mehlhändler.
Renz, Erhard, Damenschneider.
Reklam, W., Fabrikant.
Rettich, H., Dr. jur., I. besold. Gemeinderat.
Riehle, Karl, Stadtaufwärter.
Rühle, Rudolf, Weingärtner.
Schaal, Gustav, Vereinssekretär.
Schleehauf, Gustav, Mechaniker.
Schleehauf, Wilhelm, Handlungsdiener.
Schreiber, Karl, Stadtpflegebuchhalter.
Schwab, Oberstleutnant.
Single, Friedrich, Maschinenmeister.
Spindler, Viktor, Optiker.
Spingler, Karl, Generalvertreter.
Trefz, K., Schweinemetzger.
Verein zur Begründung ländlicher Heimstätten.
Weiß, Johannes, Schlosser.
Wennberg, Robert, Großbuchbinderei.
Wetter, R., techn. Oberbahnsekretär.
Zipperlen, Hermann, Kaufmann.

Groß-Stuttgart.

Cannstatt.

Bürkle, Georg, Stadtpfleger.
Conzelmann, Louis, Schriftsetzer.
Epple, Albert, Baumwart.
Frey, Paul, Kassendiener.
Klotz, Gottl., Oberreallehrer.
Köllreuter, Gottlieb, Gärtner.
Metzger, Friedrich, Bäckermeister.
Schweickhardt, Adolf, Privatier.
Seydlen, Hans, Stationsverwalter.

Degerloch.

v. Baur, Dr., Präsident a. D.
Raff, Wilhelm, Betriebskontrolleur.
Renz, Johannes, Steindrucker.
Wüst, Christ. Ad., Landschaftsgärtner.

Untertürkheim.

Gaßmann, E., Weingärtner.
Gugeler, Christ., Weingärtner.
Munk, Albert, Weingärtner.
Munk, Gottlob, Weingärtner.
Raisch, Eugen, Weingärtner.
Warth, Paul Gustav, Weingärtner.
Warth, Otto, Weingärtner.
Zaiß, Hermann, Weingärtner.

Wangen.

Etzel, Gustav, Staatsstraßenwärter.
Etzel, Otto, Gärtner.
Zondler, Wilhelm, Weingärtner.

OA. Backnang.

Backnang, Kummerer, Gottlieb, Gemeinderat.
Backnang, Lehmann, Karl, Gärtner.
Grab, Holoch, Gottlob, Gutsbesitzer.
Steigacker, Gutsverwaltung, b. Backnang.
Sulzbach a. M., Schmid, Mittelschullehrer.
Unterweissach, Rombold, Julius, Dampfziegelei.
Wolkenhof b. Murrhardt, Munz, Gottlieb, Bauer.

OA. Besigheim.

Besigheim, Reinhold, Max, Bezirksbaumwart.
Groß-Ingersheim, Strohmeyer, Gottl., Gemeindebaumwart.
Metterzimmern, Kimmich, Eugen, Gärtner.

OA. Böblingen.

Böblingen, Baumann, OA.-Baumeister.
„ Obstbausektion.
Aidlingen, Gemeinde.
„ Hahn, Albert, Gärtner.
„ Reinhold, Karl, Landwirt.
Holzgerlingen, Schmid, Thomas, Baumwart.
Magstadt, Bissinger, Schultheiß.
Sindelfingen, Bürkle, Georg, Architekt.
„ Leibfried, Fabrikant und Landtagsabgeordn.
„ Rampacher, Apotheker.

OA. Brackenheim.

Brackenheim, Hegner, Christ., Baumwart.
„ Thumm, Ad., Kaufmann.
Schwaigern, Gebert, Christ., Malermeister.
„ Schneider, Christ.

OA. Cannstatt.

Hedelfingen, Weingärtnerverein.

Digitized by Google

Münster, Benner, Ernst, Schloßgärtner.
Obertürkheim, Paule, Hermann, Weingärtner.
Rohracker, Jeude, August, Mechaniker.

OA. Eßlingen.

Eßlingen, Benz, Paul, Inspektor.
„ Gruner, Friedrich, Chem. Fabrik.
„ Gunzenhäuser, Friedrich.
Deizisau, Dölker, Pfarrer.
Mettingen, Bissinger, Robert, Schutzmann.
„ Böhmerle, Hermann, Weingärtner.
„ Haug, Adolf, Wasserbautechniker.
„ Haug, Paul, Bauunternehmer.
„ Ruoff, Josef, Metzger und Wirt.
„ Zaiß, Joh., Weingärtner.
Nellingen, Fortbildungsschule.
„ Kollmar, Eugen, Kunstmühlenbesitzer.
„ Manz, Paul, Steinhauer.
„ Obstbausektion.
Neuhausen a. F, Balluff, Schultheiß.
„ Fischer, Vikar.
Obereßlingen, Gemeinde.
Wäldenbronn, Fingerle, Gottlieb, Bienenzüchter.
„ Rayher, August, Weingärtner.

OA. Heilbronn.

Heilbronn, Beutinger, Rudolf, Weingärtner.
„ Eberle, Wilhelm, Werkmeister.
„ Greiner, Christian, Masseur.
„ v. Trott zu Solz, Moritz.
„ Winter, Gust., Weingärtner.
Sontheim, Friedr. Brückner, Obstbautechniker.
Bonfeld, Steiner, Philipp, Baumwart.
Horkheim, Volksschule.

OA. Leonberg.

Leonberg, Schaal, Baumwart.
Eltingen, Eppler, K., Oberamtssekretär.
„ Greß, Christ., Baumwart.
Flacht, Seitter, Christ., Baumwart.
Friolzheim, Hermann, Adlerwirt.
Höfingen, Schäfer, Karl, Baumwart.
Merklingen, Walter, Louis, Gutsbesitzer.
Schöckingen, Cleß, J., zur Rose.
Weilimdorf, Dachtler, Gottlob, Maurer.
Wimsheim, Schulfond.

OA. Ludwigsburg.

Ludwigsburg, Barth, G. W., Fabrikant.
„ Kienzle, Gust., Weinhaus z. Schiller.
Asperg, Ludwig, Dr. med..
Bissingen, Förster, Christoph, Baumwart.
„ Kälble, Schultheiß.
„ Schulfond.
Neckarweihingen, Schneider, Paul.
Stammheim, Obstbauverein.
Zuffenhausen, Graf, G., Kgl. Oberhofjäger.

OA. Marbach.

Marbach a. N, Ernst, Karl, Lederfabrik.
„ Strähle & Cie., Brennerei.

OA. Maulbronn.

Illingen, Luig, Wilhelm, Fabrikant.
„ Munz, Chr. Jak. Maurer.
„ Scheytt, Gottlieb.
Mühlacker, Link, Friedrich, Baumwart.
Zaisersweiher, Scholl, G..

OA. Neckarsulm.

Brettach, Ebinger, Gottlob, Baumwart.
Friedrichshall, Bechthold, Frz., Finanzsekretär.
Lampoldshausen, Alter, Christ..
Neuenstadt, Bullmann, G., Kaufmann.
„ Seiz, W., Gastwirt.
Offenau, Mager, Franz Karl.
Züttlingen, Küpple, Christ., Schloßgärtner.

OA. Stuttgart.

Birkach, Kolb, Heinrich, Buchdrucker.
Echterdingen, Kitzele, Albert, Gasthof z. Hirsch.
Feuerbach, Blicklen, W., Oberlehrer.
„ Schrenk, W, Herrschaftsdiener
„ Waldemaier, Karl, Weingärtner.
Plieningen, Fein, H., in Firma Wilh. Schöll.
Vaihingen, Christ, Christian, Buchbindermeister.

OA. Vaihingen.

Unterriexingen, Gräfl. Leutrum v. Ertingensches Rentamt.

OA. Waiblingen.

Waiblingen, Betsch, Johannes.

OA. Weinsberg.

Weinsberg, Seeger, Friedr, Laboratoriumsgehilfe.
Eberstadt, Seng, Karl, Baumwart.
Eichelberg, Mulfinger, Paul, Gde.-Baumwart.
Lehrensteinsfeld, Hagenmajer, Pfarrer.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen.

Balingen, Ebinger, Fritz.
„ Faßnacht, H.
„ Heinz, Oberamtsbaumeister.
„ Hofmann, Fr., Stadtschultheiß.
„ Maier, W., Sparkassenkontrolleur.
Bitz, Thomann, Karl, Baumwart.
Lautlingen, Mayer, Schultheiß.
Ostdorf, Sämann, Jakob.
Pfeffingen, Wißmann, Schultheiß.
Tailfingen, Bauer, Schultheiß.
Weilheim, Rau, Martin, Baumwart.
Winterlingen, Faigle, Theophil, Gde.-Baumwart.

OA. Calw.

Calw, Bezirksobstbauverein.
„ Dingler, Wilhelm, Ökonom.
Rotenbach, Kugele, Jakob, Baumwart.
Schmieh, Rentschler, Jakob, Baumwart.
Würzbach, Burkhardt, Christ., Baumwart.

OA. Freudenstadt.

Freudenstadt, Bischoff, Lokomotivführer.
Aach, Dölker, Christian.

Digitized by Google

Glatttal, P. Dornst., Schillinger, J., Holzhandlg.
Dornstetten, Bischoff, Fr., Kaminfegermeister.
„ Heinzmann, Stationsverwalter.
„ Schittenhelm, Christ., Restaurateur.
„ Weinläder, Jakob, Kaufmann.
Göttelfingen, Kögel, Pfarrer.
Schernbach, Koch, Johannes, Privatier.
Schopfloch, Braun, Gottlieb, Landwirt.
„ Finkbohner, Christian.
Hof Lattenberg b. Schopfl., Kurz, Joh., Gutsbesitzer.
Wörnersberg, Ziefle, Christ., Baumwart.

OA. Herrenberg.

Herrenberg, Ansel, G., zur Post.
„ Volz, Oberförster.
Gültstein, Bräuning, Jakob, Baumwart.
Oberjettingen, Gemeinde.
Tailfingen, Nüßle, Wilhelm, Baumwart.
Unterjettingen, Schäfer, Karl.

OA. Horb.

Altheim, Obstbauverein.
Bierlingen, Löffler, Anton, Baumwart.
Eutingen, Platz, Wilhelm, Baumwart.

OA. Nagold.

Effringen, Grieb, Schullehrer.
Garrweiler, Seeger, Gottlieb, Baumwart.

OA. Neuenbürg.

Birkenfeld, Müller, Otto, Gemeindepfleger.
„ Ölschläger, G., Graveur.
„ Wolfinger, Jakob, Landwirt.
„ Zwicker, Ernst, Goldschmied.
Wildbad, Seifert, Friedrich, Badediener.

OA. Nürtingen.

Neckartenzlingen, Schmid, Friedrich, Baumwart.

OA. Oberndorf.

Hochmössingen, Bantle, Richard, Baumgärtner.
Lauterbach, Fehrenbacher, Wendelin, Baumwart.
Peterzell, Frick, Christ., Baumwart.

OA. Reutlingen.

Reutlingen, Fischer, E., Kommerzienrat.
„ Gminder, Richard.
„ Nägele, Ludwig, Amtmann.
„ Reihlen, Frau, Fabrikant.
Erpfingen, Lorch, Karl, Baumwart.
Gomaringen, Rilling, Gottlob, Baumwart.

OA. Rottenburg.

Rottenburg, Sailer, Thomas, Lehrer a. D..
Rottenburg, Sautermeister, Dr. rer. nat. Dipl. ing., Chemiker.
Hemmendorf, Reichle, Josef, Baumwart.
Mössingen, Herter, Karl, Baumwart.
„ Steinhilber, Karl, Baumwart.
Ofterdingen, Hausch, Johannes.
Seebronn, Bauer, Theodor, Baumwart.

OA. Rottweil.

Dietingen, Bucher, Bonifaz, Baumwart.
Gößlingen, Scheible, Johann, Baumwart.

OA. Spaichingen.

Spaichingen, Bühler, Stadtschultheiß.

OA. Sulz.

Sulz, Baumwärterverein.
„ Schwarzwälder, Friedrich, Kunstgärtner.
Aistaig, Link, Christ., Baumwart.
Brittheim, Göhring, Johannes, Baumwart.
Dornhan, Schaber, Johann, Baumwart.
Dürrenmettstetten, Ziegler, Christoph, Baumwart.
Holzhausen, Müller, Gottlieb, Baumwart.
Leibringen, Göhring, Heinrich, Baumwart.
Neunthausen, Treiber, Rittergutspächter.
Wittershausen, Scheible, Friedrich, Baumwart.

OA. Tübingen.

Dußlingen, Wörner, Bierbrauereibesitzer.
Obstbauverein, Gönningen.
Kusterdingen, Kehrer, Jakob, Baumwart.
Pfrondorf, Heusel, Karl, Baumwart.
Walddorf, Obstbauverein.

OA. Tuttlingen.

Irrendorf, Reitze, Isidor, Baumwart.

OA. Urach.

Donnstetten, Wörz, Jakob, Postbote.

C. Jagstkreis.

OA. Aalen.

Abelmannsfelden, Opferkuch, Joh., Baumwart.
Hofherrnweiler, Schulfond.
Obergröningen, Bunz, Pfarrer.
Roßnagel, Gde. Laubbach, Rettenmaier, Anton Jos., Baumwart.

OA. Crailsheim.

Mariäkappel, Schürger, Andreas, Baumwart.
Oberspeltach, Volksschule.
Satteldorf, Schulfond.

OA. Ellwangen.

Ellwangen, Probst, Oberforstrat a. D.
Lauchheim, Stadtgemeinde.

OA. Gaildorf.

Gschwend, Pfitzer, Friedrich, Baumwart.
Sulzbach a. K., Dietrich, L., Baumwart.
„ Engel, Michael, Baumwart.
Vordersteinenberg, Bareiß, J. G., Ökonom.

OA. Gerabronn.

Bartenstein, Wagner, Fritz, Kaufmann.
Eichswiesen, Abendschein, Andreas, Gutsbesitzer.
Wildentierbach, Traub, Pfarrer.

OA. Gmünd.

Gmünd, Flaig, Anton, Bäckermeister.
„ Hieber, Albert, Baumwart.
Oberlintal, Bachert, Bernhard, Baumwart.

OA. Hall.

Hall, Leyerle, Gottlieb, Stadtgärtner.
Gelbingen, Vogelmann, Karl, Gemeindebaumwart.
Sanzenbach, Kuhnle, Jakob, Ökonom.
Unteraspach, Ludwig, Friedr., Baumwart.

Digitized by Google

OA. Heidenheim.
Heidenheim, Bühler, Theodor, Kaufmann.
Königsbronn, Obst- und Gartenbauverein.
Söhnstetten, Vogel, Leonhard, Molkereiwärter.

OA. Künzelsau.
Rittergut Aschhausen, Post Bieringen, Rösch, W., Gärtner.
Forchtenberg, Kühner, Christ., Baumwart.
Halsberg, v. Gleichenstein, Frhr..
Hirschbronn, Brenner, M., Gutsbesitzer.
Ingelfingen, Volksschule.
Weltersberg, Stocker, Albert, Gemeindebaumwart.

OA. Mergentheim.
Mergentheim, Hammer, Karl, Baumwart.
„ Hospitalverwaltung.
Markelsheim, Leiser, Viktor, Gemeindebaumwart.

OA. Neresheim.
Ohmenheim, Knödel, Baumwart.

OA. Öhringen.
Adolzfurt, Dietz, Wilhelm, Gemeindebaumwart.
— Rösch, Schultheiß, zur Rose.
Großhirschbach, Carle, Friedrich, Baumwart.
Kupferzell, Finkh, Dr..
Schwöllbronn, Binhammer, J., Gde-Baumwart.
Verrenberg, Bort, Johannes, Baumwart.
Waldenburg, v. Hohenlohe-Waldenburg, Fürstin Therese.
„ Otto, Fürstl. Domänenrat.

OA. Schorndorf.
Schorndorf, Groß, G., Ziegelwerke.
„ Hilt, Karl, Baumgärtner.
„ Kochs, Jacques, Privatier.
„ Straub, Karl, Weinhandlung.
Adelberg, Brandstetter, Gottfried, Baumwart.
„ Roos, Albert, Baumwart.
Geradstetten, Gemeinde.
„ Schulfond.
Geradstetten, Lindauer, W., Kaufmann.
Hebsack, Doll, Wilhelm, Gärtner.
Oberurbach, Dölker, Gottlieb, Baumwart.

OA. Welzheim.
Alfdorf, Abele, Gottfried, Baumwart.
„ Schallenmüller, Karl, Wundarzt.
Ebni, Steinrock, Friedrich, Baumwart.
Heppichgehren, Wörner, Joh., Baumwart.
Lindental, Winkle, Friedrich, Baumwart.
Unterschlechtbach, Schippert, Friedr., Baumwart.

D. Donaukreis.

OA. Biberach.
Äpfingen, Manz, Johannes, Baumwart.
Gutenzell, Drey, Anton, Baumwart.
Kirchberg, Post Erolzheim, Wagner, Alois, Baumw.
Reinstetten, Ehni, Johann, Baumwart.
„ Volksschule.

OA. Blaubeuren.
Bermaringen, Obstbauverein.
Eggingen, Braun, Lorenz, Baumschulen.
Radelstetten, Lohrmann, Martin, Baumwart.
Ringingen, Sautter, Franz Xaver, Schullehrer.
Treffenbuch, Mutschler, Jakob, Baumwart.

OA. Ehingen.
Allmendingen, Kneer, Georg, Bauer.
„ Locher, Math., Gastwirt.
Donaurieden, Schmid, Pfarrer.
Hausen, Keller, Gottlieb, Landwirt.
Hundersingen, Heiß, Lehrer.
Oberdischingen, Dilger, A., Gutsverwalter.
Oberstadion, Frühholz, Hans, Förster.
Tailfingen, Alber, Balthasar, Baumwart.
Tiefenhülen, Kräutle, Georg, Baumwart.

OA. Geislingen.
Altenstadt, Kratwohl, Ph., Fabrikant.
Deggingen, Abele, Franz, Fabrikant.
Gingen a. F., Scheifele, Jakob, Baumwart.
„ Waibel, Emil, Fabrikdirektor.
Heuberg, Klingler, Leonhard, Baumwart.
Steinenkirch, Banzhaf, Johannes, Baumwart.

OA. Göppingen.
Göppingen, Hennßler, Ad., Konditorei.
„ Hortensia, Gärtnerverein.
Hattenhofen, Wägener, Joh. Georg, Baumwart.
Lothenburg, Öchsle, Wilhelm, Baumwart.
Neuhof, Wahl, Bernhard, Baumwart.
Rechberghausen, Abt, Josef, Baumwart.

OA. Kirchheim.
Kirchheim u. T., Gölz, Karl, Baumwart.
„ Kahle, Albert, Gärtner.
Bissingen, Kälble, Schultheiß.
„ Kaufmann, Konrad, Baumwart.
Neidlingen, Ost, Christ., Schuhmachermeister.
Weilheim, Weissinger, G., Lehrer.

OA. Laupheim.
Laupheim, Utz, Karl, städt. Baumwart.
Bühl, Schulfond.
Oberbalzheim, Rabus, Jakob, Baumwart.
Staig, Heiß, Ulrich, Küfer.

OA. Leutkirch.
Adrazhofen, Mader, Xaver, Gemeindebaumwart.
Ellwangen, Daiber, Eduard, Baumwart.
Hauerz, Sigg, Alois, Baumwart.
Sonthofen, Schorrer, Jos. Andr., Ökonom.

OA. Münsingen.
Baach, Schaible, Kajetan.
Buttenhausen, Gemeinde.
„ Obstbauverein.
Fladhof b. Buttenh., Flad, Daniel, Gutsbesitzer.
Gossenzugen, Ruß, Josef, Baumwart.
Hayingen, Stemmer, Albert, Privatier.
Oberstetten, Rothenbacher, Dekan.
Ödenwaldstetten, Obstbauverein.
Sonderbuch, Schneider, Seb., Lehrer.
Sontheim, Anhorn, Jakob, Bauer.

Digitized by Google

OA. Ravensburg.
Baindt, Heilig, Johann, Gemeindebaumwart.
Fenken, Schäfer, Martin, Baumwart.
Neu-Briach, Eberhard, Joh., Baumwart.
Untereschach, Sorg, Stephan, Bauer.
Weingarten, Jägle, Josef, Maurermeister.
„ Rist, Josef, Privatier.

OA. Riedlingen.
Dietershausen, Stocker, Josef, Wirt.
Mörsingen, Schelkle, Josef, Baumwart.
Unlingen, Schwarz, Ludwig, Gemeindebaumwart.

OA. Saulgau.
Saulgau, Cloß, Cosmas, Vorstand d. Obstbauver.
Braunenweiler, Stützle, Hermann, Baumwart.
Ennetach, Buck, Pfarrer.
Großtissen, Müller, Johann, Baumwart.
Unterströhles, Gde. Geigelbach, Bechtinger, Frz.

OA. Tettnang.
Tettnang, Bauer, August, zum Bahnhof.
„ Bueble, C., Privatier.
Meckenbeuren, Weißhaupt, Anton, Baumwart.
Oberdorf, Vögele, Karl, Baumwart
Oberteuringen, Buschle, Gustav, Baumwart.
„ Schütterle, Konrad, Baumwart.
Trautenmühle, Dolmetsch, Robert, Mühlenbesitzer.

OA. Ulm.
Ballendorf, Jung, Melchior, Gemeindebaumw.
Haslach, Ihle, Georg, Baumwart.
Langenau, Ammann, Gustav, zur Krone.
Neustetten, Müller, Michael, Gemeindebaumw.
Reuti, Post Lonsee, Zimmermann, Chr., Baumw.

OA. Waldsee.
Waldsee, Huber, Jos. Anton, zur Stadtmühle.
„ Linder, Karl, Konditor.
Bergatreute, Feuerstein, Schultheiß.
Hopfenweiler, Lebherz, Ant., Ökonomieverwalter.
Mattenhaus, Müller, F. J., Zimmermeister.
Wannenberg, Hummler, Domänepächter.

OA. Wangen.
Burg, Gemeinde Eglofs, Hecht, Martin.
Isny, Durach, Karl.
„ v. Moser, Oberstleutnant.
Müllern, Roth, Georg, Baumwart.

Außerhalb Württemberg Wohnende.

Preußen: Hohenzollernsche Lande.
Inneringen, Obstbauverein.
Jungingen, Obstbauverein.
Nell, Gustav, Fabrikant, Sigmaringen.
Starzeln, Obstbauverein.

Rheinprovinz.
Bonn, Böringer, Emil, Apotheker.
„ Wagner, Otto, Obstbauinspektor.
Rittergut Horbell bei Cöln, Fühling, Theodor.
Neuß, Kröner, Christ., Obstbautechniker.

Prov. Sachsen.
Halle a. S., Dr. Erich Brunner.

Westfalen.
Blankenhagen-Güterslohe, Koke, Lehrer.

Bayern.
Blieskastel, Rhpf., Laßner, Fr., Bez.-Obergärtner.
Pleinfeld, Mtlfr., Lehenbauer, Fritz, Eisenbahnsekr.
Schönau-Lindau, K. Bayr. Obst- u. Weinbauschule.

Baden.
Heidelberg, Klein, E., Obstbaulehrer.
Meersburg a. B., Gmelin, S., Gutsbes., Riedetsweiler
Überlingen a. B., Grote, H., Großh. Obstbaulehrer.
„ Reiner, Max.
Waldmühltal, Post Katzental, Schmidt, K., Baumw.

Sachsen-Altenburg.
Altendorf, Post Rothenstein, Schmidt, Oskar, Baumwart.

Hamburg.
Agrikulturabteilg. d. Schwefelproduzent., G. m. b. H.

Elsaß-Lothringen.
Stutzheim, Elsaß, Quirin, Arthur.

Österreich-Ungarn.
Marling b. Meran, Südtirol, Hellrigl, Frau Luise, Obsthandlung.
Molitorov, Post Kourim, Böhmen, Vesely, Jaroslav, Baumschulbesitzer.

Rußland.
Petersburg, v. Diakonoff, Frl. Helene.

Schweiz.
Zürich, Köhler, Fr., Gärtner.

III. Monats-Kalender.

August.

Im August beginnt der Obstgarten schon seine Früchte zu spenden. Mit Äpfeln ist ja dies Jahr bei uns meist nicht viel los. Immerhin grüßen uns nun nach und nach in manchem Garten die frühen Apfelsorten, als da sind: der weiße Astrachan, der rote und der weiße Sommer-kalvill, der treffliche Charlamowsky (trotz seines polnischen Namens nichts anderes als ein gestreifter Rosenapfel), der Virginische Rosenapfel, der Sommergewürzapfel, der Apfel aus Croncels; dort verlocken zum süßen Genuß die Stuttgarter Geißhirtlesbirne mit ihrem köstlichen Geschmack, die Sommermagdalene, die in Sachsen so be-

Digitized by Google

liebte Rettichbirne, die Gute Graue, ebenso grau als gut und schmackhaft, Clapps Liebling; da grüßen die Aprikosen, Königsaprikose, Aprikose von Breda, Ambrosia usw.; dann die Pfirsiche, die frühe Alexander, der frühe Purpurpfirsich, Rivers Frühe usw. Schon die Weintraube wagt sich schüchtern herein (Früher Malingré), während andererseits im Anfang des Monats sich noch die letzten Nachzügler des Beerenobstes sehen lassen, die schwarze neapolitanische Johannisbeere, die zur Weinbereitung ganz ausgezeichnet ist und deren Laub einen sehr gesunden Tee liefert; außerdem einige Stachelbeersorten usw.

Wo der Segen so reich eingekehrt ist, daß die Bäume sich biegen, da vergesse man nicht, gerade jetzt, wo die Zeit der Äquinoktialstürme nicht mehr allzufern ist, bei Zeiten die nötigen Stützen anzubringen. Am Spalier stützen wir sogar einzelne schwere Früchte; denn große Früchte gewinnen an Wert. Und außerdem kann man mit solchen Staatsbirnen doch einen rechten Staat machen. Abbildung 1 zeigt das Unterstützen einer Frucht auf einem im Boden stehenden Tischchen. Abb. 2, wie man eine schwer werdende Birne beizeiten stützt, indem man sie auf ein aufgehängtes Brettchen legt. Abb. 3, wie man die Frucht ganz einfach auch durch Anbinden an einem geschickten Zweig schützen kann.

Abb. 1.

Vorsicht und Sorgfalt bei der Obsternte!

Die Sommerfrüchte der Äpfel und Birnen müssen immer einige Tage (3—4) vor ihrer eigentlichen Reife gepflückt werden; andernfalls verlieren sie den Geschmack, werden mehlig und teigig. Das sicherste Kennzeichen der Reife sind, wie jedes Kind weiß, die schwarzen Samenkerne. Aber auch durch den Druck der Finger kann man sich davon überzeugen; gibt das Fleisch der Frucht etwas nach, wie etwa Gummi, so ist die Frucht demnächst reif; hinterläßt der Druck des Fingers eine Druckstelle im Fleisch der Frucht, so ist sie fertig zum Genuß; wo dagegen die Frucht noch ganz hart und unelastisch sich anfühlt, da ist noch keine Reife vorhanden. Am sichersten prüft man in dieser Weise um den Fruchtstiel herum und zwar nicht bloß bei Äpfeln und Birnen, sondern auch bei Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen. Bei der Ernte selbst wird man mit Pflücken selbstverständlich ein viel haltbareres, schöneres und wertvolleres Obst erhalten, als durch Schütteln. Am zweckmäßigsten benutzt man eine Doppelleiter und nimmt eine Frucht nach der andern mit dem Stiel behutsamst herunter, die andern Zweige des Baumes dabei möglichst schonend. Sind es sehr feine und wertvolle Früchte, so kann man mit Vorteil Handschuhe zum Ernten gebrauchen und die Frucht in kleine Körbchen, die mit Holzwolle oder Papierschnitzel ausgekleidet sind, hineinlegen, und zwar so, daß die Früchte möglichst vor Erschütterungen verschont bleiben und ruhig liegen. Weiter soll man sich zur Regel machen: die Sommerfrüchte sollen so bald als möglich auf den Markt gebracht werden, um dort einen baldigen Absatz zu finden, was sich natürlich nach den örtlichen Verhältnissen richtet. Nach der Ernte sollen die Früchte an einem trockenen Orte verwahrt werden und dort 2—3 Tage zum Ausschwitzen verbleiben, um nachher sortiert zu werden. Die geerntete Frucht muß ihren Stiel behalten; stiellos ist meist ein richtiges Zeichen der Unreife. Ist die Frucht wirk-

Digitized by Google

lich am Reifwerden oder schon reif, so genügt ein kurzes Drehen und Hochheben der Frucht in der Hand und sie bleibt einem in den Fingern.

Nur zu oft kommt es in dieser Jahreszeit vor, daß heftige Sturmwinde das reifende, aber noch lang nicht reife Obst massenhaft herabwerfen. Es ist oft ein Jammer, das anzusehen. Aber zu verzweifeln braucht man noch lange nicht. Da solches Obst in der Regel von der Reife doch nicht allzuweit entfernt war — bei den einzelnen Sorten natürlich verschieden —; so ist zweifellos, daß dieses Obst sich mit Zucker- und

Abb. 2.

Abb. 3.

Wasserzusatz teils zur Most-, teils zur Geleebereitung verwenden läßt. Hier ein Rezept zur Mostbereitung. Während reifes Obst 7—8 % Zucker enthält, wird man bei dem Ende August abgeschüttelten Obst doch einen Zuckergehalt von 4—5 % annehmen können. Um die Zuckerbildung noch zu befördern, empfiehlt sich das Aufsetzen des Obstes in größere Haufen, damit es in denselben schwitzt. Zum Ersatz der fehlenden Zuckerprozente sind per 100 Liter etwa 4—6 Pfund Zucker zuzusetzen. Da jedoch der Säuregehalt des unreifen ein höherer ist als der des reifen Obstes, so ist auch Wasserzusatz notwendig, etwa auf 100 Liter Saft 30—50 Liter, und ist auf diesen Wasserzusatz auch noch 1—2 Pfund Zucker erforderlich. Man wird daher aus dem frühzeitig geschüttelten Obst einen ganz ordentlichen Most bekommen, wenn man per 100 Liter im ganzen 5—7 Pfund Zucker zusetzt. Hinsichtlich des Verfahrens ist zu empfehlen, das Obst, nachdem es einige Zeit auf größeren Haufen gelegen und geschwitzt hat, ohne Wasserzusatz zu mahlen und zu pressen, und dann den mit Wasser- und Zuckerzusatz versehenen Troß einige Tage aufnehmen zu lassen und den zweiten Preßsaft mit dem ersten zu mischen. Zu Bereitung eines rasch zu verbrauchenden Mostes genügt natürlich auch ein geringerer Zuckerzusatz. — Ferner Geleebereitung. Man mahlt die Früchte, setzt dem Troß soviel Wasser zu, bis die Masse nur noch etwa 5—6 ‰ Säure enthält (Säurebestimmung mit dem Mollenkopf'schen Säuremesser) und kocht die Masse in einem gut verzinnten, blechernen oder kupfernen Kessel (eiserne, auch emaillierte taugen nichts) auf mäßigem Feuer unter stetem Umrühren, damit sie nicht anbrennt. Nachher kommt die Masse in einen Sack und wird ausgepreßt. Der dabei ablaufende trübe zähe Saft wird in einem Kessel bei gelindem Feuer 4—5 Stunden lang eingedämpft. Fertig ist das Gelee, wenn

Digitized by Google

man einen Kaffeelöffel voll auf ein kaltes Teller gibt, und die Masse gesteht. Zu 1 Kilogramm Saft gibt man bei Äpfeln 750 Gramm Zucker. Nebenbei: wir sind einmal gefragt worden, was das Wort „Gelee“ (ausgesprochen: Schelee) eigentlich bedeute. Gelee, Gelatine ist natürlich wie so vieles im lieben deutschen Vaterland französisch und bedeutet: „Gefrorenes“ (urspr. vom latein. gelare, gefrierend machen). Diese richtige Übersetzung ist unbrauchbar, denn Gelee ist eben nichts Gefrorenes, sondern „Schelee“ — „Gallert“ etwa könnten wir sagen, wenn dies Wort nicht ein ganz klein wenig unappetitlich schmecken würde. Nach wie vor wird man eben „Schelee“ sagen, Gelee machen und sich schmecken lassen, selbst aus unreifen Äpfeln! — Im Gemüsegarten: neue Erdbeerbeete anlegen; Ackersalat, Monatrettiche, Spinat aussäen; Spargeln flüssig düngen. — Im Ziergarten: Pensee und Vergißmeinnicht aussäen; Blumensamen sammeln; Rosen okulieren; für den Winter Reseda in Töpfe säen; allerhand Stecklinge machen.

IV. Schädlings-Kalender.

August.

Kein Fallobst liegen lassen! Wie man vom Wind herabgeworfenes Obst noch verwerten kann, darüber siehe den Monatskalender.

Gegen den Obstwickler (Wurm): Madenfallen aus Wellpappe um die Stämme (s. Anzeigenteil).

Gegen Hornisse und Wespen sich wehren: sie schaden dem reifenden Obst und benehmen sich beim Einmachen der Früchte frech und gefährlich. Über das Ausflugsloch der Erdnester setzt man eine Glasglocke, unter der man Schwefelschnitten abbrennt; zwei Tage lang wiederholen; dann das Nest ausgraben und ins Feuer werfen.

Die Räupchen der Obstblattminiermotte kann man jetzt bei Spalieren an den „Minengängen“ der Blätter erwischen und zerdrücken. Da die Puppen am abgefallenen Laub sitzen, so verbrennt man im Herbst das Laub.

Die Wegschnecke geht auch gern ans Fallobst, das sonst noch zu verwerten wäre. Abends rücken die Schnecken aus: da aufpassen und sammeln. Auch ungelöschter Kalkstaub ist gut.

Man schneide die Hecken nur in der Zeit vom 1. August bis 1. März! In der Nistzeit müssen die Vögel, die ja in großer Zahl gerade die Hecken zum Nisten benutzen, durchaus ungestört bleiben. Vollends vom Übel ist das Abbrennen der Hecken im Herbst, das die Nistplätze einfach vernichtet. Ob nicht die vielbeklagte Abnahme unserer Singvögel neben anderem auch damit zusammenhängt, daß der Hecken in Feld und Wald immer weniger werden? Für den Winter sammeln wir jetzt zur Vogelfütterung Sämereien von Sonnenblumen, Disteln, Wegerich und Beeren von Vogelbeere und Holunder.

V. Brief- und Fragekasten.

Dr. E. W., Halle a. S. Da nun einmal das Thema von der Haselnuß angeschnitten ist, möchte ich noch bemerken, daß ich durchaus nichts gegen diese schöne Frucht sagen wollte. In Schönborn wird, wie ich inzwischen erfahre, der Ertrag durch den Haselnußbohrer vereitelt, einen Käfer, der die jungen Früchte ansticht. Herr Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstgartens in Diemitz, empfiehlt den Anbau der Haselnuß als lohnend, namentlich auf dürftigem Boden und in rauher Lage, doch nicht als Zwischenpflanzung, weil sie dann den andern Kulturen zu viel Nährstoffe entzieht. Nun ist zwar die Haselnuß wie alle Nüsse im rohen Zustand schwer verdaulich, und so sind sie mir persönlich auch kein Genuß. Aber was läßt sich daraus machen! Ich habe noch selten etwas so Köstliches gegessen wie das Haselnußmus der Nuzo-Werke (Hamburg), deren Produkte überhaupt sehr zu empfehlen sind. Das Mus enthält fast die ganze Nuß, vor allem ihren reichen Fett- und Eiweißgehalt und ist daher zugleich ein konzentriertes Nahrungsmittel, nur ist es noch zu teuer (1 Pfund 1,50 Mk.), und dem könnte eben durch stärkeren Anbau der Haselnuß und Verarbeitung in größerem Maßstab abgeholfen werden.

Frage. Gibt es ein Mittel, um die massenhaft auftretenden Blattläuse, grüne und graue, mit und ohne Flügel zu vertreiben oder zu töten? Wieviel Wasser muß ich zu 1 Liter Karbolineum nehmen, um eine Flüssigkeit zu bekommen, welche den Blättern und jungen Trieben nicht schadet?

Antwort. Im „Württ. Obstbuch“ sind sämtliche Schädlinge und die besten Bekämpfungsarten und Mittel beschrieben. Lesen Sie S. 176 u. 177 nach, dort finden Sie: Quassia-Abkochung,

Digitized by Google

Tabakextrakt und Schmierseifenlösung als die besten Bekämpfungsmittel gegen Blattläuse, von denen Ihre Bäume alle Sorten zu beherbergen scheinen, angegeben. Die Versuche mit Karbolineum unterlassen Sie besser im Sommer, ½%ige Mischung höchstens dürfte verwendet werden, dagegen können Sie im Winter die Blattlauseier, die wie Ruß aussehen, mit 10%iger Karbolineum-Mischung bestreichen; Sie beugen dadurch einem stärkeren Befall im nächsten Sommer vor. Die graue Blattlaus ist dickfelliger als die grüne und verlangt eine etwas stärkere Mischung der oben angeführten Mittel. G. Sch.

Preisausschreiben für neue Erfindung.

Wie wir soeben erfahren, hat die Firma J. Bett & Co., Berlin SW. 48, für neue, praktische und rentable Erfindungen Barpreise in Gesamthöhe von Mk. 1000. ausgeschrieben. Die Beteiligung an diesem Wettbewerb ist jedermann gestattet und sind die Bedingungen von genannter Firma kostenlos zu beziehen.

Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Eßlingerstraße 15, I. Stuttgart.

Ausgegeben am 15. Juli 1909.

Die **Obsternteaussichten für Württemberg** sind seit unserer letzten Zusammenstellung vom 12. Juni in den einzelnen Gebieten etwas zurückgegangen. Nach den Erhebungen vom Juni durch das Kgl. Statistische Landesamt ergibt sich:

(Bezeichnung 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering)

für den Neckarkreis . .	Äpfel	4,0	Birnen	2,9
„ „ Schwarzwaldkreis	„	4,1	„	3,1
„ „ Jagstkreis . .	„	3,1	„	2,9
„ „ Donaukreis . .	„	4,6	„	3,3
für ganz Württemberg .	Äpfel	4,2	Birnen	3,0.
Dagegen im Mai ds. Js.	„	3,8	„	2,5.

Die Aussichten sind somit um ein weniges geringer geworden. Verglichen mit den Erhebungen im Monat Juni 1908 Äpfel 2,2 Birnen 2,9
„ „ „ 1907 „ 4,2 „ 3,9
ist eine geringe Apfelernte gleich derjenigen 1907, dagegen eine mittlere Birnenernte zu erwarten.

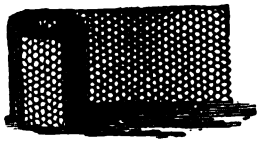
Von Steinobst versprechen Pfirsiche und Mirabellen eine mittlere, Aprikosen, Pflaumen, Zwetschen und Reineclauden eine mittlere bis gute, sämtliche Beerenobstarten und Walnüsse eine gute, Haselnüsse eine Mittelernte.

Der Durchschnitt der Obsternteaussichten für ganz Deutschland ist nach der Zusammenstellung d. Deutschen Pomologenvereins in Eisenach: für Äpfel mittel, für Birnen gut, für Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen und Reineclauden mittel, für Pfirsiche und Aprikosen gut bis mittel, Beerenobst gut, Wal- und Haselnüsse mittel.

Württembergischer Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung
befindet sich **Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart,**
sie hat **Telephon 7164** und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vormittags und 2—6 Uhr nachmittags.**
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- u. Nachfragelisten sind prompt u. franko erhältl.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co. Berlin SW. 48

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von ℳ 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Liefere 50 000 Obstbäume in Sorten!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Bitte Preisliste verlangen!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. **Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

[20

Avenarius-
Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.

[32

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.

17] **Stuttgart.**

Böringer's [44

Quassiaseife

in 100 Teilen Wasser gelöst, gibt sofort kräftige

Spritzbrühe

1 kg Mk. 3.—, 4 kg Mk. 10.—

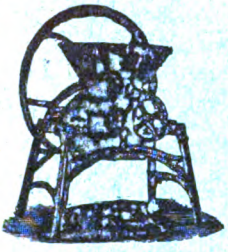
Präp. extra gebeutelt. Schwefel Postkolli Mk. 3.—, 50 kg Mk. 20.—.

Baumwachs, Raupenleim.

Emil Böringer, Bonn-Poppelsdorf.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Alm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen
zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

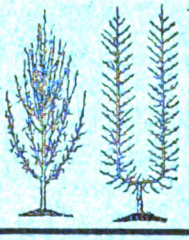
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

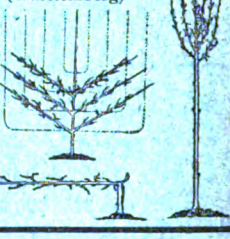
Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)

empfehlen



Obst- u. Alleebäume
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst
Preisliste gratis u. franko.
Telephon 9



[14

Theodor Koch
Schwäb. Hall
Heilbronnerstrasse 15
fabriziert [42

Gartenhäuser
aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.
D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE
OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME
[21

Die Völkerwanderung

schädl. Obstbauminsekten zum
Insektenfanggürtel
„Einfach"
dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket. In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [80
Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Bezugsquelle erster und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-

Produzent u. Händler
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren
Käse u. Butter offerieren vorteilh. in der
„Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung"
verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg
Probe-Nr. gratis. Erscheint Samstags
Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf.
Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1c

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**

Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.

In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Obstbäume-
Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

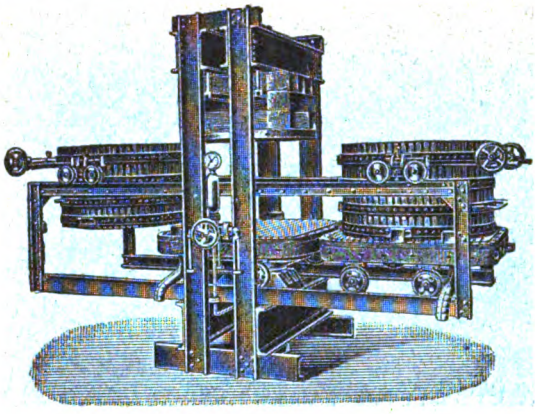
Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima

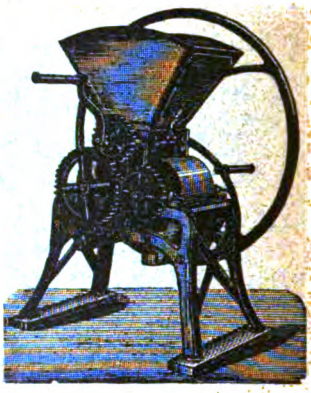
Baumgürtelpapiere

auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.

Woerner & Co., Rastatt (Baden)
Rollenpapierfabrik. [31b

Digitized by Google





Kleemann's Vereinigte Fabriken

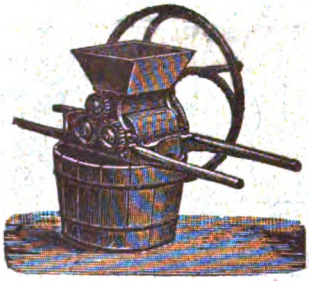
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

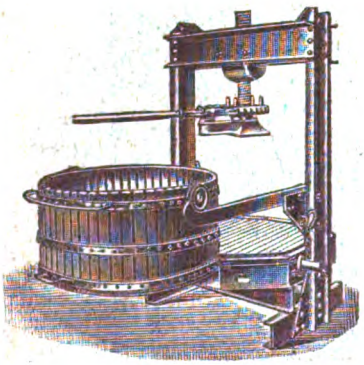


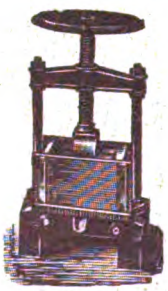
Obst- und Beerenmühlen

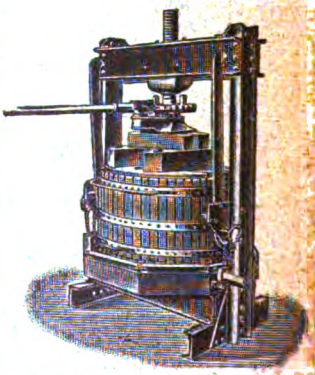
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 8.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 9. September 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gukenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Spalierobstzucht an Hauswänden. Der ungleiche Borkenkäfer. Versuche mit Obstbaumkarbolineum. Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten. — II. Vereins-Angelegenheiten: Aus dem Vereinsleben usw. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: September. — V. Schädlings-Kalender: September. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Die

Piccolo-Spritze

HS

Beste kleine selbsttätige Spritze für alle Flüssigkeiten.

2 Liter Gesamtinhalt. Kein Kupfer und Messing. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelverstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

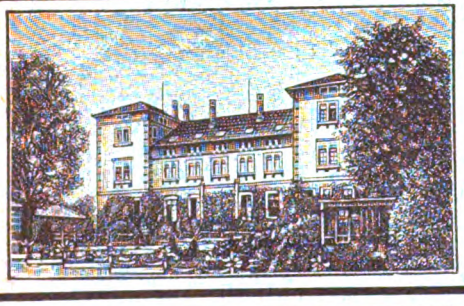
aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.



Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860 Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [5]

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiefers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Manks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgoods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Adersleberer Kalvill, Stachelu. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Digitized by Google

Kaiserliche Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.

Flugblatt Nr. 46. — Zweite Auflage. — **Juli 1909.**

Erprobte Mittel gegen tierische Schädlinge.

Von Dr. **Martin Schwartz.**

Die Zahl der zur Vertilgung tierischer Schädlinge von den verschiedensten Seiten angepriesenen Mittel ist gerade in den letzten Jahren so angewachsen, daß es schwer fällt, das gerade Brauchbare aus ihnen herauszufinden. Die nachstehende Zusammenstellung in der Praxis erprobter Bekämpfungsmittel will dem Landwirt und Gärtner die Auswahl erleichtern helfen. Sie enthält Maßregeln zur Bekämpfung der häufiger vorkommenden, schädlichen niederen Tiere, soweit ihnen überhaupt mit chemischen Mitteln beizukommen ist. Von den durch die Biologische Anstalt geprüften zahlreichen fertig käuflichen Präparaten konnten nur wenige als bewährt hier angeführt werden.

I. Mittel gegen Pflanzenschädlinge.

a) Spritzmittel[1]).

In möglichst feiner Verteilung auf die Pflanzen zu bringen. — Bewährte Spritzen sind u. a.: „Baumspritze" von Holder-Metzingen; „Automat" und „Deidesheimer Rebenspritze" von Carl Platz-Ludwigshafen a. Rh.; „Syphonia" von Mayfarth & Co.-Berlin; „Eclair" von Vermorel-Villefranche usw. — Bei den Spritzungen, die weder im Sonnenschein, noch bei Regen oder Wind vorgenommen werden dürfen, ist darauf zu achten, daß je nach dem Sitz der Schädlinge die Oberseite oder die Unterseite der Pflanzenteile besonders stark getroffen wird.

1. Gegen **Blattläuse** (s. auch Nr. 3, 5, 8, 9, 13, 19, 20, 21):
   6 kg Tabakrippen in 15 l Wasser gekocht (einmal aufkochen, 24 Stunden stehen lassen und dann abgießen),
   3 kg Schmierseife in 6 l heißem Wasser gelöst.
   Das Gemisch bis auf 150 l mit Wasser verdünnt.

Beim ersten Auftreten der Tiere ein bis zwei Spritzungen; je nach Bedarf zu wiederholen.

2. Gegen **Blasenfüße** und **Spinnmilben** (s. auch Nr. 3, 7, 19, 20, 21):
   6 kg Tabakrippen in 15 l Wasser gekocht (wie bei Nr. 1),
   1,5 kg Schmierseife in 3 l heißem Wasser gelöst.
   Das Gemisch bis auf 80 l mit Wasser verdünnt.

Anwendung wie bei Nr. 1.

3. Gegen **Blattläuse, Blasenfüße** und **Spinnmilben** (s. auch Nr. 1, 2, 7, 8, 9, 13, 19, 20, 21):
   3 kg Tabakextrakt (für die 8—9 Prozent Nikotin enthaltende Nicotine titrée der elsässischen Tabakmanufaktur in Straßburg-Neudorf i. E. berechnet. Bei Verwendung anderer Tabakextrakte ist das Mischungsverhältnis je nach deren Nikotingehalt zu verändern),
   3 kg Schmierseife,
   144 l Wasser.

Anwendung wie bei Nr. 1.

4. Gegen **Weißtannenläuse:**
   3 kg Tabakextrakt (vgl. Nr. 3),
   7—10 kg Schmierseife,
   140 l Wasser.

Im Frühjahr 2 Spritzungen: 1. bald nach Besiedelung der Maitriebe durch die Junglläuse (Mitte bis Ende Mai); 2. zwei bis vier Wochen später. Die Bekämpfung ist wenigstens in zwei aufeinanderfolgenden Jahren zu wiederholen.

1) Die Mittel sind nach ihrer Zusammensetzung geordnet.

Verlagsbuchhandlung Paul Parey **Berlin** Verlagsbuchhandlung Julius Springer.

Für Behörden, Körperschaften und Vereine sowie in einzelnen Abzügen auch für Privatpersonen durch **die Kaiserliche Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft zu Dahlem bei Steglitz unentgeltlich zu beziehen, ausserdem bei der Verlagsbuchhandlung von Paul Parey, Berlin SW. 11, Hedemannstr. 10 käuflich, und zwar je 1 Abzug zu 5 Pf. bei Bezug von 1—99 Abzügen, zu 4 Pf. bei Bezug von 100—499, zu 2,5 Pf. bei Bezug von 500—4999, zu 1 Pf. bei Bezug von 5000—9999 und zu 0,76 Pf. bei Bezug von 10000 und mehr Abzügen. (Bei Bezug von weniger als 100 Abzügen durch die Verlagsbuchhandlung sind 3 Pf. Porto beizufügen.) Der Nachdruck, sofern er nicht zum Zwecke des Verkaufs als Sonderdruck erfolgt, ist unter Angabe von Quelle, Verlag und Bezugsbedingungen gestattet. Nachbildungen der Bildstöcke sind zu diesem Zwecke zum Preise von 0.10 ℳ für das qcm bei der genannten Verlagsbuchhandlung erhältlich.**

Digitized by Google

5. Gegen **Blutläuse** und **Schildläuse** (s. auch Nr. 14, 18, 23, 24 und Flugbl. Nr. 33):
3 kg Tabakextrakt (vgl. Nr. 3),
6 kg Schmierseife,
5 l denaturierter Spiritus,
136 l Wasser.

Anwendung siehe Flugblatt Nr. 33.

6. Gegen junge **Ringelspinnerraupen, Blattwespenlarven** und ähnliche Schädlinge (s. auch Nr. 11, 12):
3 kg Tabakextrakt (vgl. Nr. 3),
3 kg Schmierseife,
3 l denaturierter Spiritus,
500 g pulverisierte Nießwurz (vorher mit etwas Wasser angerührt),
141 l Wasser.

Beim ersten Auftreten der Tiere eine bis zwei Spritzungen.

7. Gegen **Blattläuse** und **Spinnmilben** (s. auch Nr. 1, 2, 3, 8, 9, 13, 19, 20, 21):
Tabakextrakt Excelsior (zu beziehen von der elsässischen Tabakmanufaktur in Straßburg-Neudorf i. E.),
2 prozentige Lösung gegen Blattläuse,
6 prozentige Lösung gegen Spinnmilben.

Anwendung wie bei Nr. 1.

8. Gegen **Blattläuse** (s. auch Nr. 1, 3, 7, 9, 13, 19, 20, 21):
2 Teile Tabakextrakt (vgl. Nr. 3),
98 Teile Bordeauxbrühe vgl. Flugblatt Nr. 1).

Dient zur gleichzeitigen Bekämpfung der Blattläuse und des Fusicladiums. (vgl. Flugblatt Nr. 1).

9. Gegen **Blattläuse** (s. auch Nr. 1, 3, 7, 8, 13, 19, 20, 21):
Kochsche Flüssigkeit:
250 g Quassiaspäne in 5 l Wasser gekocht (wie bei Nr. 1),
1 kg grüne Seife in 5 l heißem Wasser gelöst.
Das Gemisch bis auf 50 l mit Wasser verdünnt.

Anwendung wie bei Nr. 1.

10. Zur Abtötung der **Schwammspinnereigelege:**
Petroleum.

Anwendung siehe Flugblatt Nr. 6.

11. Gegen die Larven der **Rübenblattwespe** und ähnliche weichhäutige Insekten (s. auch Nr. 6, 12):
400 g Schmierseife,
1 kg Petroleum,
15 l Wasser.
Vor dem Gebrauch mit der 10fachen Menge Wasser verdünnt.

Anwendung wie bei Nr. 6.

12. Gegen die Larven der **Rübenblattwespe** und ähnliche weichhäutige Insekten (s. auch Nr. 6, 11, 15):
2 kg Schmierseife,
1 kg Soda,
3 l Petroleum,
100 l Wasser.

Anwendung wie bei Nr. 6.

13. Gegen **Blattläuse** (s. auch Nr. 1, 3, 7, 8, 9, 19, 20, 21):
Krügers Petroleumemulsion (zu beziehen durch Klönne und Müller, Berlin, Luisenstr. 49) in Lösungen von 5—10 Prozent Gehalt.

14. Gegen **Schildläuse** (s. auch Nr. 5):
7 kg gebrannter Kalk mit gegen 5 l Wasser abgelöscht,
6 kg Schwefelblüte,
100 l Wasser.
Das Gemisch wird 45 Minuten lang gekocht.

Nach dem Erkalten und Absetzen wird die klare Flüssigkeit mit oder ohne den abgesetzten Niederschlag verspritzt. Da das Mittel den Pflanzen einen reifartigen Überzug verleiht, ist es für Ziergewächse nicht zu empfehlen. Es ersetzt mit Vorteil den früher üblichen Kalkanstrich der Obstbäume im Herbst.

Digitized by Google

b) Bestäubungsmittel.

In möglichst feiner Verteilung auf die befallenen Pflanzen und auf den Erdboden zu bringen. Für den Kleinbetrieb genügen Insektenpulverspritzen oder Schwefelquasten. Als Pulverzerstäuber für den Großbetrieb haben sich unter anderen die überall erhältlichen Blasebälge mit Pulverbehälter und der Apparat „Vulcan" von Karl Platz-Ludwigshafen a. Rh. bewährt. Bei windigem und feuchtem Wetter nicht anzuwenden

15. Gegen **Nacktschnecken** und **Blattwespenlarven** (s. auch Nr. 6, 11, 12):
Ätzkalk, frisch gelöscht und zerfallen.

Vor Sonnenaufgang auf den Acker zu streuen; nach einer halben Stunde zu wiederholen.

16. Gegen **Blattrandkäfer, Erdbeerblütenstecher** und ähnliche Schädlinge:
Dalmatiner Insektenpulver.

Auf die Beete zu verstäuben, 1 g für 1 qm.

17. Gegen **Rapsglanzkäfer:**
2 Teile Dalmatiner Insektenpulver,
1 Teil Schwefelblüte.

Gut gemischt zu verstreuen oder kurz vor Aufbrechen der Blüten mit einer Kleesäemaschine über die Rapsfelder zu verbreiten.

18. Gegen **Blutläuse** am Wurzelhals der Apfelbäume (s. auch Nr. 5, 23, 24):
Tabakstaub.

Der Wurzelhals ist freizulegen, mit dem Pulver vollständig zu bestäuben und wieder zuzudecken.

c) Räuchermittel.

Zur Vertilgung von schädlichen Insekten in geschlossenen Räumen, Gewächshäusern usw. Bestehen aus Pulvern, die verbrannt, oder aus Flüssigkeiten, die verdampft werden (s. auch Nr. 35).

19. Gegen **Blattläuse** und **Blasenfüße** (s. auch Nr. 1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 20, 21):
Insektenpulver.

Auf einem weitmaschigen Drahtnetz wird das Pulver auf ein Stück Zeitungspapier aufgeschüttet und angezündet.

20. Gegen **Blattläuse** und **Blasenfüße** (s. auch Nr. 1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 19, 21):
Tabakpulver.

Anwendung wie bei Nr. 19.

21. Gegen **Blattläuse** und **Blasenfüße** (s. auch Nr. 1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 19, 20):
Tabakextrakt Excelsior (von der elsässischen Tabakmanufaktur in Straßburg-Neudorf i. E.).

Eine 50- bis 60prozentige Lösung wird auf heißen Eisenplatten verdampft.

d) Streichmittel.

Mit groben, steifborstigen Pinseln oder Bürsten aufzutragen. Auf gleichmäßige Beschaffenheit der Mittel ist zu achten.

22. Gegen **Spinnmilben** auf Fichten:
1 Teil Schmierseife,
5 bis 10 Teile Wasser.

Durch zwei mit der Lösung benetzte Bürsten sind die befallenen Koniferenzweige im Frühjahr durchzuziehen.

23. Gegen **Blutläuse** (s. auch Nr. 5, 18, 24 u. Flugbl. Nr. 33):
Leinöl.

Mit halbtrockenem starkem Pinsel sind die einzelnen Blutlauskolonien am Stamme und den älteren Ästen sorgfältig auszubürsten. Jede unnütze Benetzung der Baumteile mit dem Öl ist zu vermeiden.

24. Gegen **Blutläuse** (s. auch Nr. 5, 18, 23 u. Flugbl. Nr. 33):
Fuhrmanns Fettmischung.

Herstellung und Anwendung vgl. Flugbl. Nr. 33.

25. Gegen die Falter der **Frostspanner** (vgl. Flugbl. Nr. 20), die Raupen der **Kiefernspinner** (vgl. Flugbl. Nr. 37) und ähnliche Schädlinge:
Raupenleim:
300 g Kolophonium geschmolzen,
20 g gelbes Wachs hinzugefügt,
in die erkaltete Mischung 200 g Leinölfirnis eingerührt.

Bewährte Leimsorten sind unter anderem zu beziehen von Schindler & Mützell Nachf., Stettin; A. Wingenroth, Mannheim; P. Hoffmann, Freiberg i. S.; Huth & Richter,

Digitized by Google

Wörmlitz bei Halle a. S.; H. Ermisch, Burg bei Magdeburg; E. Böringer, Bonn-Poppelsdorf. — Für die Frostspannerleimringe als Unterlage geeignetes Papier liefern unter anderen: A. Brüning, Fichtenau bei Berlin; E. Böringer, Bonn-Poppelsdorf.

Anwendung siehe Flugbl. Nr. 20 und 37.

II. Mittel gegen Wirtschaftsschädlinge.

26. Gegen die **Fliegenplage** in geschlossenen Räumen (s. auch Nr. 27, 28):
2 Teile Kolophonium,
1 Teil Terpentinöl,
1 Teil Rüböl werden zusammen geschmolzen.

3 Teile der Mischung sind mit 1 Teil Sirup zu versetzen, auf ausgehängtes Papier oder ausgestellte Weidenruten zu streichen.

27. Gegen die **Fliegenplage** in Ställen (s. auch Nr. 26, 28):
12 l Weißkalk,
150 g Kresolin.

Decken und Wände der Ställe sind zu bestreichen.

28. Gegen die **Fliegenplage** in Milchgewölben (s. auch Nr. 26):
1 kg Alaun,
1 Eimer Kalkmilch.

Decken und Wände der Gewölbe sind zweimal zu bestreichen.

29. Gegen **Kornkäfer, Kornmotte, Mehlmotte** (s. auch Nr. 33):
Kalkmilch.

Die Dielenritzen und Mauerspalten der Korn- und Mehlböden sind auszustreichen.

30. Gegen **Wanzen-** und **Flohbrut:**
Kresolseifenlösung ($2^1/_2$ bis 4 Prozent).

Möbel und Fußböden sind zu waschen.

31. Gegen **Zecken:**
Benzin oder Öl.

Auf den Hinterleib der festgesogenen Zecken zu träufeln.

32. Gegen **Bohrkäfer** in Holz (s. auch Nr. 33, 34):
Benzin oder Petroleum.

In die Bohrlöcher einzuspritzen.

33. Gegen **Kleidermotten, Mehlmotten** (vgl. Flugbl. Nr. 16), **Kornkäfer, Samenkäfer** in Erbsen und Bohnen, **Bohrkäfer** in Möbelstücken, **Speckkäfer, Wohnungsmilben** (s. auch Nr. 29, 32, 34):
Schwefelkohlenstoff.

Das leicht flüchtige, giftige und sehr feuergefährliche Mittel wird in den zu desinfizierenden, festgeschlossenen Räumen oder in besonderen Desinfektionskästen (s. Flugbl. Nr. 16) im Verhältnis von 50 ccm Flüssigkeit auf 1 cbm Luftraum zum Verdunsten gebracht. Mit Schädlingen besetztes Saatgut wird pyramidenförmig aufgeschüttet, mit einem schwefelkohlenstoffgetränkten Sack belegt und mit einer Plane zugedeckt. Einwirkungsdauer 9 bis 10 Stunden.

34. Gegen **Kleidermotten, Speckkäfer** und **Bohrkäfer** (s. auch Nr. 32, 33):
Formalintabletten.

Mit einer besonderen Formalinlampe in den festgeschlossenen Räumen zu verdampfen.

35. Gegen **Stechmücken** in Kellerräumen (s. auch Nr. 19, 20, 21, 34):
2 Teile Pfefferpulver,
1 Teil dalmat. Insektenpulver,
1 Teil pulverisierte Baldrianwurzel,
1 Teil Salpeterpulver.

2 Eßlöffel des Gemisches auf 50 cbm Luftraum werden im Frühjahr in den luftdicht verschlossenen Kellern verbrannt. Einwirkungsdauer 2 bis 3 Stunden.

36. Gegen **Ameisen:**
1 Teil Pottaschelösung (10 Prozent),
1 Teil Honig.

Auf flachen Tellern aufzustellen. Mit Hefe versetzte Honig-, Sirup- oder Zuckerlösungen sind gleichfalls zu verwenden.

37. Gegen **Küchenschaben:**
2 Teile Borax,
1 Teil Salizylsäure.

Ein Teil des Gemisches wird zu 3 Teilen Erbsenbrei zugesetzt und des Abends ausgelegt.

Digitized by Google

Druck von Gebr. Unger in Berlin, Bernburger Str. 30

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 9. Stuttgart, September. **1909.**

Einladung zur Vertrauensmännerversammlung und zum III. Obstbautag nach Tübingen.

Am Sonntag den 12. September ds. Js., vormittags 9 Uhr, findet im **Oberen Museumssaal** in **Tübingen** eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Tagesordnung:

1. Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.
2. Besprechung ob und wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.
3. Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Um 12½ Uhr **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck Mk. 2.— ohne Wein). Nachm. 2 Uhr

III. Obstbautag

mit folgender Tagesordnung:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Wir laden zu diesen beiden Versammlungen hiermit ein.

Einer Einladung des Herrn Oekonomierat Fr. Lucas folgend wird der Vereinsausschuß das **Pomologische Institut in Reutlingen** am **Samstag den 11. September, nachmittags** besuchen, um die dortigen Kulturen und die neueingerichtete Obstverwertungsstation in Augenschein zu nehmen. (Ankunft auf dem Bahnhof 3.40 Uhr.)

Die Herren Vertrauensmänner und sonstige Besucher des III. Obstbautags sind freundlichst eingeladen, sich anzuschließen. — Weiterfahrt von Reutlingen nach Tübingen abends 7.10 Uhr.

Stuttgart, den 21. August 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Digitized by Google

I. Praktischer Obstbau.

Spalierobstzucht an Hauswänden.

Vortrag am II. württ. Obstbautag (4. Okt. 1908) zu Saulgau von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang.

Es gereicht mir zur größten Freude, aus Veranlassung des II. württ. Obstbautags über „Spalierobstzucht an Hauswänden" Einiges vortragen zu dürfen, umsomehr, da ich mich der Spalierobstzucht mit ganz besonderer Vorliebe widme. Auch glaube ich, daß es in Saulgau ganz besonders am Platze ist, gerade hierüber zu sprechen. Ist doch hier die Spalierobstzucht an Hauswänden geradezu heimisch geworden. Eine Menge Häuser mit Spalierbäumen bepflanzt sind zu sehen und so ist die Stadt Saulgau hierin vielen anderen mustergültig vorangegangen. Auch Isny, Kißlegg und ihre Umgebung, droben im Allgäu, dürfen sich dessen rühmen. Es gereicht jedermann zur Ehre, sein Heim nach Möglichkeit geschmückt zu haben. Gibt es einen herrlicheren, idealeren Schmuck für unsere Wohnungen, als den, welchen die Natur uns bietet? Muß nicht jedes Haus, das mit natürlichem Schmuck versehen ist, ein Beweis dafür sein, daß der Bewohner ein Naturfreund ist, wie es eigentlich jeder Mensch sein sollte? Nicht der berühmteste Künstler ist imstande, unsere Häuser mit prächtigerer Zierde zu versehen, als der Schöpfer alles Schönen solche in der Natur uns zur Verfügung gestellt hat; darum sollte überall in Stadt und Land, wo immer es möglich ist, die Natur zur Zierde unserer Wohnungen herangezogen werden. Jeder Mensch ist unbedingt von Jugend auf Freund der Natur. Wie sehr wirkt nicht die Natur auf die Gemütsstimmung eines jeden, der im geringsten noch Sinn für sie hat! Manche Menschen, namentlich in Städten, haben infolge ihres Berufes und ihrer Erwerbstätigkeit keine Gelegenheit, sich der Schönheit der Natur zu erfreuen, und ihr Natursinn stumpft immer mehr ab und dadurch wird meistens auch ihr Gemüt verändert. Ist es nicht ein idealer Gedanke, die Wohnungen der Menschen mit natürlicher Zierde zu schmücken, damit jeder Bewohner Gelegenheit hat, nach des Tages Last und Mühe, in den Feierstunden, sich an der Natur zu ergötzen und den Sinn für dieselbe aufrecht zu erhalten?

Wohl bietet uns die Natur verschiedene Pflanzen, die sich zum Schmucke der Häuser eignen, doch nur wenige davon haben die Eigenschaft, neben prächtiger Zierde auch noch namhaften Nutzen zu schaffen. Zu diesen gehören alle unsere Obstarten und der Weinstock, vorzugsweise Äpfel und Birnen. Die schönste Zierde eines Hauses ist unbedingt ein richtig angebrachter, korrekt gezogener und gut gepflegter Spalierobstbaum, im Frühjahr im herrlichen Blütenschmuck, im Sommer im satten Grün, im Herbste mit farbenprächtigen, wertvollen Früchten behangen; selbst im Winter hat er seine Reize. Machen nicht die allermeisten spaliergeschmückten Häuser Saulgaus einen allerliebsten Eindruck? Zudem ist die Spalierobstzucht außerordentlich einträglich. Können doch die vorzüglichsten, schönsten und wertvollsten Obstfrüchte an Wandspalieren erzielt werden, umsomehr, wenn die Sortenwahl den gebotenen Lage- und Bodenverhältnissen entspricht und die Pflege und Düngung eine geeignete ist. Es sind mir Gebäudebesitzer bekannt, die von den Spalierbäumen an ihren Wänden mehr Einnahmen haben, als von allen ihren Hochstämmen. So kann ich z. B. den Vorstand des Bezirksobstbauvereins Wangen i. Allgäu, B. Stauber in Schurtannen bei Kißlegg, anführen, der von den Wänden seiner Gebäude, die er alle mit musterhaften Spalieren bepflanzt hat, jährlich durchschnittlich für mehrere Hundert Mark Obst erzielt. Ja, mancher Gebäudebesitzer, der sonst kein Grundstück besitzt, könnte seinen Bedarf an Tafelobst an den Hauswänden erzielen oder durch den Erlös von den Früchten doch seine Gebäude bedeutend rentabler gestalten. Die feinsten und edelsten Tafelobstsorten können an unsern Wänden erzielt werden, Sorten, die sonst im Freien bei uns durchaus nicht fortkommen. So finde ich in Isny und überhaupt im Allgäu an verschie-

Digitized by Google

denen Gebäuden herrliche, vollkommene und schmackhafte Exemplare des Weißen Winterkalvill und der Dechantsbirne, von Pfirsichen, Aprikosen und Weintrauben, also von Sorten und Arten, die selbst in unsern besten Obstgegenden im Freien kaum gedeihen. Selbst in den für Obstbau ungünstigsten Gegenden ist man in der Lage, auf kleinstem Raume am Hause selbstgezüchtetes Tafelobst zu erlangen. Jeder, der nur einigermaßen Erfolge von seinem Spalierobstbau hat, ist für denselben eingenommen, hat sicher seine Freude daran und ist bestrebt, sich die nötigen Kenntnisse anzueignen, um seine Spalierbäume stets musterhaft in Ordnung zu erhalten. Leider sind auch vielfach verfehlt angebrachte, mangelhaft oder schlecht gepflegte, ungeordnete, verwahrloste Spalieranlagen zu sehen, die zum abschreckenden Beispiel dienen und die Ursache zu allerlei unbegründeten, falschen Vorurteilen gegen die Bepflanzung der Wände mit Spalierobstbäumen abgeben. Ein verwahrloster, schlecht gepflegter, mangelhafter, ungeeigneter oder falsch angebrachter Spalierbaum ist entschieden keine Zierde eines Gebäudes. Die Erträge eines solchen sind meist auch mangelhafte und dadurch wird allerdings auch die Spalierobstzucht nicht gefördert; ein einziger richtig angebrachter, korrekt gezogener und gut behandelter Spalierobstbaum ist sehr oft Veranlassung, daß die Spalierobstzucht in einer Gemeinde oder Ortschaft rasche Verbreitung findet.

Sehr oft herrschen falsche Vorurteile: „Spalierbäume sind den Gebäuden schädlich, machen die Wände feucht, schließen die Reparatur der Gebäude aus, die Spaliergerüste verunzieren die Wände usf." Alle diese Behauptungen sind unbegründet und hinfällig. Bei richtiger, verständiger Anpflanzung und sachgemäßer Behandlung schädigen Spalierbäume die Gebäude in keiner Weise; die Wände werden durchaus nicht feucht, gerade das Gegenteil ist der Fall. Ich konnte häufig schon zur Überzeugung kommen, daß vordem feuchte Wände nach der Bepflanzung mit Spalieren trocken geworden sind; sehr oft wurde mir dies auch bestätigt von anderen Spalierobstzüchtern. Es läßt sich dies auch leicht erklären: der Baum braucht sehr viel Feuchtigkeit und entzieht diese dem Erdreich, so daß die Grundmauern nach und nach trocken werden müssen; die Wände sind, wenn ein Spalierbaum davor steht, nicht mehr direkt dem Wetter ausgesetzt, sondern der Regen fällt auf den Baum, die Wand bleibt geschützt und kann nicht mehr so feucht sein, als bevor der Baum vorhanden war. Also: die Wände sind entschieden geschützter und werden durch die Spalierbäume absolut nicht feucht. Die Reparatur der Gebäude ist nur dann erschwert, wenn die Spaliergerüste und -bäume direkt oder zu nahe an der Wand angebracht sind; sie sollen eben verständig angebracht werden, damit zwischen Spalier und Wand noch Raum genug ist, um eine Reparatur (Ausbessern des Verputzes, Anstreichen der Wände 2c.) ausführen zu können. Schon ein Abstand von ca. 25—30 cm von der Wand macht bei gutem Willen jede Reparatur möglich. Allerdings spielt ein sehr gefährlicher Obstbaumschädling bei der Ausübung solcher Reparaturen zu ungunsten der Spalierbäume eine große, verderbendrohende Rolle: ich meine — den Maurer! In unverständlichster, schonungslosester Weise wissen die Maurer, ohne Grund, oft bei Gebäudereparaturen mit den herrlichsten Spalierbäumen umzugehen, um sich dieselben aus dem Wege zu schaffen. Allerdings gibt es auch Maurer, die ihre Gebäude mit hübschen Spalierbäumen geschmückt haben; diese möchten allen ihren Kollegen als Muster dienen, damit alle auch Sinn und Verständnis für die Spalierobstbäume an Hauswänden erlangen und dieselben schonend behandeln. Wenn die Spaliergerüste richtig, sauber und leicht gemacht sind, sind sie durchaus keine Unzierde, eher das Gegenteil; werden jedoch schwerfällige, unzweckmäßige, unsaubere Gestelle aus rohen Stangen, groben Latten u. dergl. gefertigt, so können sie allerdings nicht als Zierde gelten. Am besten ist es, es werden eiserne Kloben in entsprechender Länge und Stärke in den Wänden befestigt, die vorne mit einem Loch versehen sind, durch welches verzinkter Draht quer durchgezogen, bezw. befestigt werden kann, an welchem, nachdem er angespannt ist, in erforderlichem gegenseitigem Abstand, leichte, saubere, gefällige Stäbe aus Holz oder auch Tonkin- oder Bambusstäbe in senkrechter Stellung ebenfalls mit Zinkdraht befestigt werden, um an

Digitized by Google

diese dann die einzelnen Äste der Spalierbäume anbinden zu können. Solche Gerüste sind durchaus nicht teuer, sehr dauerhaft, leicht und gefällig und gewiß keine Unzierde. Ein gewisser Abstand des Baums von der Wand erleichtert auch wesentlich die Pflege des Baums.

Was die Wahl der zu verwendenden Obstarten, Sorten, Baumformen, Unterlagen 2c. anbelangt, so hat man sich ganz nach den gegebenen Verhältnissen zu richten. Es kommen Klima, Bodenbeschaffenheit, Richtung, Höhe und Größe der zu bepflanzenden Wandfläche in Betracht, und so ist es zu überlegen, ob diese oder jene Obstart oder Sorte, auf Zwergunterlage oder auf Wildling veredelt, ob hochstämmig oder niedrig, ob Spaliere mit wagrechten oder mit senkrechten Ästen zu wählen sind. Sehr schön sind immer Wände, die mit Verrier (Armleuchter) -Palmetten, oder mit senkrechten Kordons bepflanzt sind und ich gebe diesen Formen stets den Vorzug, soweit sie sich den gegebenen Verhältnissen entsprechend verwenden lassen. Um bei einer Neupflanzung von Spalieranlagen das Richtige zu treffen, ist anzuraten, sich an den nächsten tüchtigen Baumwart zu wenden.

Die Behandlung und Pflege der Spalierbäume ist durchaus nicht so schwierig, wie sich's manche vorstellen. Jeder Besitzer von Spalierbäumen, der sich die nötigen Anleitungen von fachmännischer Seite zu verschaffen weiß, ist gar bald in der Lage, die erforderlichen Arbeiten an seinen Bäumen selbst auszuführen. Für manchen ist es ein wahres Vergnügen und eine Erholung, diese Arbeiten während seiner freien Zeit auszuführen, und jeder, der nur einiges Verständnis von Spalierobstzucht hat, hat seine Freude an ihr. Auch wenn der Besitzer keine Gelegenheit hat, die Arbeiten an seinen Spalierbäumen selbst zu besorgen, sondern dieselben einem Baumwart übertragen muß, sollte dieser Umstand ihn nicht abhalten, die Wände seiner Gebäude zu bepflanzen. Es werden sicher keine großen Kosten entstehen und der Nutzen wird groß sein. Jeder Baumwart aber sollte bestrebt sein, der Spalierobstzucht bestmögliche Verbreitung in seinem Wirkungskreis zu verschaffen, um dadurch den Beweis seiner Tüchtigkeit zu liefern und sich eine gesicherte Stellung zu verschaffen. —

Württemberg, „der Obstgarten Deutschlands", sollte es sich zur Ehre machen, die Spalierobstzucht in Stadt und Land möglichst zu verbreiten. Wieviele Gebäudewände würden sich zur Bepflanzung eignen und für wieviele tausend, ja Millionen Mark Obst könnten an denselben jährlich geerntet werden! Wäre das nicht zum Segen des Landes? Wenn doch auch unsere Architekten und Bauleute unsern Obstbau in dem Sinne unterstützen würden, daß unsere Gebäude in Stadt und Land immer mehr diesen prächtigen, natürlichen und einträglichen Schmuck erhalten! In vielen Städten herrscht die schöne Sitte, daß alljährlich das Schönste in gärtnerischem Haus- und Balkonschmuck prämiiert wird; könnte dies nicht auch auf den Schmuck mit Spalierbäumen ausgedehnt werden? Die verschiedensten Behörden und Vereine könnten hierzu wesentlich beitragen. Wäre es nicht ersprießlich, wenn Staats- und Kommunalgebäude: Kasernen, Bahnhöfe, verschiedene Anstaltsgebäude, Gymnasien, Schul- und Rathäuser, Spitäler u. dergl. als nachahmenswerte Beispiele mit Spalierobstbäumen bepflanzt würden? Hier wäre doch gewiß die beste Gelegenheit geboten, Sinn und Verständnis für diesen edlen Zweig des Obstbaus zu wecken und zu fördern, die Freude an der Natur zu beleben und zu erhalten, die verschiedensten Gemüter zum Besseren umzustimmen und wesentlich zu der Überzeugung beizutragen, daß die Natur die schönste und erhabenste Zierde unserer Gebäude bietet. Die spalierbepflanzten Wände in Städten und Dörfern könnten auch die allerwirksamste Reklame für unsern hervorragenden Obstbau sein, weit mehr als Schrift und Bild.

Noch vieles könnte hierüber gesprochen werden, doch will ich die Zeit nicht übermäßig in Anspruch nehmen.

Mögen diese meine Ausführungen dazu beitragen, der Spalierobstzucht an Hauswänden in unserem Schwabenlande die bestmöglichste Verbreitung und allseitige Unterstützung zu verschaffen!

„Was ist des Hauses schönste Zier
Und gibt noch Geld und Speise dir?
Das ist, o Freund, das Wandspalier!" *)

*) Vergl. Flugblatt, abgedruckt „Obstbau", November. Nr. 11, Seite 161 ff.

Digitized by Google

Der ungleiche Borkenkäfer.

Im „Württ. Obstbuch", Tafel 2, Abb. 1a und 1b ist der ungleiche Borkenkäfer Tomicus dispar Fb. abgebildet; Seite 166 dieses Buches ist auch die Entwicklungsgeschichte und Lebensweise des Käfers und dessen Schädlichkeit für Obstbäume ziemlich ausführlich geschildert, so daß es erübrigt, hier näher darauf einzugehen.

Ich erachte es aber zurzeit für zweckmäßig, die Obstbaumbesitzer darauf aufmerksam zu machen, daß dieses Insekt schon im Jahre 1907 auffallend viele Bäume zu Grunde richtete, und daß im Laufe des Sommers 1908 mindestens die fünffache Zahl von Obstbäumen dem Schädling zum Opfer fiel. Nicht etwa nur junge Bäume sind es, sondern vielfach solche mit 40—60 und mehr Zentimeter Stammumfang, welche sich der Käfer zur Heimstätte erwählt hat.

In Vaihingen a. F. wurde in der Nähe des Waldes eine größere Obstanlage in letzter Zeit vollständig zerstört; in allen Landesteilen findet man infolge der zunehmenden Weiterverbreitung des Schädlings abgestorbene und absterbende Bäume, deren Holz ohne Verzug verbrannt werden sollte, um einer weiteren Verbreitung Einhalt zu tun. Befallene, aber noch nicht absterbende Kernobstbäume bestreicht man am besten mit Karbolineum; ich habe bisher Karbolineum Avenarius unvermischt verwendet und gefunden, daß Käfer, die nicht tief im Holze sitzen, die Bohrlöcher verlassen und, mit dem Anstrich in Berührung kommend, alsbald eingehen. Ob die tiefer im Holze sitzenden Käfer irgendwie beeinflußt werden, scheint mir zunächst noch fraglich zu sein.

Während jüngere und schwächere Bäume schon bald nach dem Befalle absterben, erfolgt das Eingehen stärkerer Bäume je nach dem Grade des Befalles oft erst nach 1—2 Jahren. An der Straße von Hohenheim nach Birkach steht ein ca. 80 Jahre alter Danziger Kantapfelbaum mit einem Stammumfange von 1 m 82 cm, an welchem ein einzelner Ast von 1 m 20 cm Umfang im Laufe des vorigen Jahres durch die Tätigkeit des ungleichen Borkenkäfers zum Absterben gebracht wurde.

Steinobstbäume dürfen mit Karbolineum nicht bestrichen werden, dagegen sollte als Vorbeugungsmittel, sowohl bei Kernobst- als auch bei Steinobstbäumen, der seit geraumer Zeit etwas vernachlässigte Kalkanstrich wieder mehr zur Anwendung gelangen. Jedem Obstbaumbesitzer sei eine Revision seiner Obstbäume auf das Vorhandensein des ungleichen Borkenkäfers bringend empfohlen; bei genauer Prüfung finden sich an den befallenen Stämmen in der Rinde oder in der Borke kleine, etwa stecknadelkopfgroße Bohrlöcher. Zutreffenden Falles sollten die oben angeführten Vorkehrungen alsbald eingeleitet werden.

Hohenheim.

Garteninspektor Schönberg.

Versuche mit Obstbaumkarbolineum.

Nach meinen letztjährigen Mitteilungen vom Sommer 1907 bin ich veranlaßt, meine Erfahrungen vom Sommer 1908 mitzuteilen. Ich spritzte mit einer tragbaren Holder'schen Baumspritze am 18., 20. und 21. März die ganze Fürstl. Obstbaumschule, d. h. die Veredlungen in ihrem ganzen Bestand und einen Schlag Wildling mit Schachts Marke A, und zwar 1 Liter auf 9 Liter Wasser. Ein großer Teil der Bäume war im Sommer 1907 sehr stark von Fusikladium befallen. In diesem Sommer nun war alles, mit Ausnahme eines kleinen Teils Birnwildlinge, so ausnehmend gesund in der Belaubung, daß jeder Besucher staunte; die Bäume waren geradezu üppig, so daß ich im Sommer 1908 gar nicht zu spritzen brauchte. Den kleinen Teil Birnwildlinge spritzte ich zweimal genau nach Vorschrift mit Marke A, konnte jedoch hier dem Fusikladium nicht entgegenwirken, also hier Sommerbehandlung wertlos. Ob ich nun den sehr guten Erfolg der Winterbehandlung zuschreiben darf? Weitere Erfahrungen werden es lehren. — Meine eigenen Pyramiden spritzte ich am 21. März mit Marke A 1 Liter auf $9^1/_2$ Liter Wasser, da diese schon etwas angetrieben hatten. Von diesen wurden nun einige von Fusikladium befallen, die Landsberger Renette am stärksten und Danziger Kantapfel. Ob nun hier der teilweise Mißerfolg in der schwächeren Lösung liegt?

Digitized by Google

Mit Marke B hatte ich letztes Jahr so gute Erfolge erzielt — dieses Jahr sollte die Marke bedeutend verbessert sein. Ich spritzte zur Vertilgung der Blattläuse nach Vorschrift 1 Liter B auf 9 Liter Wasser. Die Wirkung war gleich Null. Ich ging über zu 2 Liter auf 8 und 3 Liter auf 7 Liter Wasser, erzielte aber keine vollständige Wirkung, nur daß die Blätter zum Teil stark geschädigt wurden. Ich begann mit Spritzen, sobald sich die ersten Blattläuse zeigten. Ich werde mit B nicht mehr weiter arbeiten. Ich ließ mir dann eine Probe Harzölseife von O. Hinsberg kommen; dieses wirkte radikal gegen Blattläuse ohne Schädigung der Blätter und kommt dieses Mittel nicht teurer, als Marke B bei 5 % Anwendung. Zur Abhaltung und Vernichtung der Junikäfer bewährte sich weder Marke A noch B. Arsenkupferkalkpulver wirkte wieder radikal, ohne Blätter zu schädigen. Es ist mir aber ein billigeres Mittel angeboten zu diesem Zweck und ich werde Versuche anstellen. — Gegen hier nur einzeln auftretende Raupen des Frostnachtspanners richtete ich mit 30 % Marke B nichts aus, wogegen Raupen der Kupferglucke, 7 cm lang, verendeten nach Spritzen mit 20 % B in 3—4 Minuten, ebenso die Raupen der Apfelbaumgespinstmotte. Mit der Harzölseife erzielte ich die gleichen Resultate. Ruchte.

Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten.

In nachstehenden Abschnitten gebe ich unserem Leserkreis ein Bild über die Arbeiten beim Vertilgen unserer tierischen und pflanzlichen Schädlinge durch die bekannten Kupfersalzlösungen.

1. **Kupfervitriol-Kalkbrühe**; ihre rationelle Zubereitung.

a) Der chemische Vorgang. Beim Zusammenbringen einer Kupfervitriollösung mit Ätzkalk entsteht eine Zerlegung des schwefelsauren Kupferoxyds in Schwefelsäure — Kupferhydroxydul — Wasser.

Mit der ersteren und dem Wasser bildet der Ätzkalk Gips (oder schwefelsauren Kalk).

Das Kupferhydroxydul bleibt für sich und bildet das pilztötende Agens auf den Pflanzen.

b) Die technische Ausführung liegt in der richtigen Mischung der vorbereiteten wässrigen Lösungen resp. Verdünnung.

Das heißt: man verdünnt vor allem die einzelnen Stoffe je mit der Hälfte der zu verwendenden Wassermenge, z. B. nimmt man zu einem Quantum von 100 Liter Spritzflüssigkeit je 50 Liter Kupfervitriolbrühe und 50 Liter Kalkbrühe.

Die Kupferlösung wird nun unter stetem Umrühren allmählich zu der Kalkbrühe gegossen; dadurch bezweckt man, daß der Zusammenhang der auszuscheidenden Niederschläge ein mehr voluminöser bleibt, als bei rascherer Arbeit, wodurch ein länger andauernder Zustand der im Wasser schwimmenden freien Teile erhalten und die Spritze nicht verstopft wird; auch verteilen sich die Stoffe auf der Pflanze gleichmäßiger. Professor Krüger sagt, daß bei unrichtiger Mischung ein in der Wirkung ungünstiges Resultat erzielt werde.

c) Verhältniszahlen zwischen dem Kupfervitriol und dem Ätzkalk resp. Ätznatron. Unser städtischer Chemiker, Herr Dr. Bujard hier, berechnet die nötige Menge von reinem Ätzkalk, um die Schwefeldacuna von 1000/0 Kupfervitriol zu binden, auf 224/0 Gramm. Bei Ätznatron auf 252 Gramm.

Bei den gebräuchlichen gleichen Gewichtsmengen von Kupfervitriol und gebranntem Kalk nimmt man einen gehörigen Überschuß von letzterem, der aber in seiner Unreinigkeit auch bedingt ist. Man darf deshalb sicher annehmen, daß alles Kupferhydroxydul abgeschieden und alle Schwefeldacune gebunden wird.

Wenn wir beim Ätznatron ganz sicher gehen wollen, so halte ich für 1 Kilo Kupfervitriol 300/0—350/0 für zweckentsprechend. Überschüsse von Ätzkalk und Natron schaden in keinem Fall und das Prüfen mit Phenolpapier ist überflüssig.

2. **Kupfervitriol-Natronbrühe.**

a) Der chemische Vorgang mit Ätznatron-Laugenstein. In diesem Falle ist die Zersetzung ganz ähnlich wie beim Ätzkalk, nur daß Kalk und Natron mit der Schwefelsäure andere neutrale Salze geben; bei Kalk den Gips und

Digitized by Google

bei Natron Glaubersalz neben dem Kupferhydroxydul.

Würde ich aber statt dem Ätznatron das kohlensaure Natronsalz, die Soda, nehmen, so träte die ausgetriebene Kohlensäure an das Kupferhydroxydul zu kohlensaurem Kupferoxydul, einem neutralen Salz, das die pilzzerstörende Wirkung nicht mehr in dem Maße besitzt, als das säurefreie Oxydulsalz; was auch die Erfahrung mit der Sodakupferbrühe bestätigt hat.

b) Die technische Ausführung ist dieselbe wie beim Ätzkalk, abgesehen von dem nötigen Quantum der beiden.

3. **Kupferarsen-Brühe.** In meinem letzten Aufsatz habe ich der Emmendinger Präparate erwähnt und gesagt, daß ihr Kupferarsenikpulver zum Spritzen nicht gut sei. Solches Pulver, längere Zeit vorrätig gehalten, zieht Feuchtigkeit an, die zersetzend wirkt auf ihre Stoffe; dann lassen sich die mehr gekörnten Niederschläge nie mehr so zart im Wasser verteilen, als beim Spritzen wünschenswert und gut ist; nicht umsonst sagt die Erfahrung, man solle die Mischung möglichst unmittelbar vor dem Spritzen machen. In obigem Falle würde die Verteilung des Giftes sehr ungleichmäßig sein und der volle Zweck nicht erreicht werden.

a) Chemischer Vorgang und Selbstbereitung der Lösung. Man kann dazu reine arsenige Säure (das weiße Arsenikpulver) oder das arsenigsaure Kali kaufen; beide sind nicht teuer, wenn man sie von einem Materialisten bezieht, aber eins so giftig wie das andere. Man bekommt sie nur durch einen Giftschein und hat sich der größten Vorsicht beim Arbeiten zu befleißigen. Läßt man sich aber die Giftlösung vom Materialisten oder Drogisten anfertigen, so fällt schon ein gut Teil der gefährlichen Arbeit weg. Oder man kauft sich die allerdings teurere Towler'sche Arsenik-Solution, wovon das Kilo 10% reinen Arsenik enthält und Mk. 1.20. kostet. Ich bringe nun die Arsenikslösung in gewünschter Stärke, also: zu einem Liter fertiger Kupfer-2c. Brühe ein Gramm; manche gehen dabei bis zu drei Gramm; wenn man das Geld nicht scheut, so sind die stärkeren Zusätze die zweckentsprechenderen, aber auch am gefährlichsten bei Grasböden oder beim Geflügelhalten.

Findet der Arsenik das Kupferhydroxydul vor, so bildet er mit letzterem das Scheel'sche Grün = arsenigsaures Kupferoxydul. Nehme ich aber das arsenikfaure Kali, so entsteht schwefelsaures Kali aus dem noch unzersetzten Kupfervitriol und oben erwähntes Scheel'sches Grün. In solcher Mischung ist das Kupferhydroxydul für Pilze und Scheel'sches Grün für tierische Schädlinge das Zerstörungsmittel.

Manche nehmen auch Schweinfurter Grün, das ein Doppelsalz ist und aus essigsaurem Kupferoxyd und arsenigsaurem Kupferoxyd besteht. Es ist ebenfalls brauchbar aber unsicher in der Qualität.

4. **Kupfervitriol** in konzentrierter Form vorrätig halten. Man erspart sich viel unliebsames Geschäft, wenn man sich eine größere Partie von dieser konzentrierten Lösung vorrätig hält. Schon vier Teile Wasser lösen einen Teil Kupfervitriol auf ohne späteres Ausscheiden. Nehme ich für diesen Zweck 10 Kilo Kupfervitriol und löse diese in 90 Liter Wasser, so habe ich eine 10%ige Lösung, die für längere Arbeitszeit vorhält; ich kann aus ihr also 500 Liter 2%ige oder 1000 Liter 1%ige Brühe herstellen.

5. **Bindemittel der Salze** in den Spritzflüssigkeiten statt Zucker. Es ist eine unrichtige Vorstellung, zu glauben, daß beim bloßen Zusammengießen von Zucker zum Ätzkalk sich Zuckerkalk als Klebstoff bilde, denn dieser erfordert ein längeres Kochen; abgesehen davon haben wir in der schwefelsauren Tonerde = Aluminium sulphuricum, wovon das Kilo etwa 50 Pfg. kostet, ein weit besseres Mittel, das sich leicht in Wasser löst und die Niederschläge sehr gut schwebend in der Brühe zusammenhält und deren treffliche Eigenschaft hiezu sich längst erprobt hat. 1 Kilo zu 200 Liter genügt dem Zweck besser als Zuckerzusätze.

6. Zu dem Artikel über die Zeit des Anlegens der Leimbänder möchte ich als sehr wichtig ergänzen: jedesmal kurz nach der Anlage des Leimbandes in der Morgenfrühe die Äste zu schütteln, um die schon in der

Digitized by Google

Krone befindlichen Schädlinge aller Art wieder herunter zu bringen; sie kommen dann nur noch kriechend am Stamm hinauf und müssen am Leimring Halt machen, wo sie durch die Vögel ihren Untergang finden.

Wider.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Aus dem Vereinsleben.

Am Sonntag den 4. Juli ds. Js. fand in **Waiblingen** die 14. Kreisversammlung des **Vereins württ. Baumwarte** statt. Um 10 Uhr vorm. wurde die zahlreich besuchte Versammlung durch den Vorstand Herrn Oberamtsbaumwart Haller-Erzingen eröffnet. Herr Oberamtmann Kauffmann, der als Gast anwesend war, begrüßte die versammelten Baumwarte mit einem herzlichen „Willkommen", er versicherte, daß ihm für seinen Wirkungskreis die Baumpflege sehr am Herzen liege und wünschte den Verhandlungen guten und dauernden Erfolg. Bei den nunmehr folgenden Verhandlungen kamen eine Anzahl Anträge, die auf der 13. Kreisversammlung in Ravensburg eingebracht und angenommen wurden, zur Verlesung, mit denen sich auch die heutige Versammlung einverstanden erklärte. Unter anderem soll beim Württ. Obstbauverein angeregt werden, daß bei einer künftigen Edelreiser-Vergebung an die Baumwarte, die vertragsgemäß durch den „Verein württ. Baumwarte" (dem bekanntlich der „Württ. Obstbauverein" eine Pauschalsumme dafür bezahlt) geschieht, in der Sortenwahl eine größere Beschränkung eintritt, um die Mißstände, die sich bei dieser Verteilung heuer ergeben haben, zu vermeiden. Interessant war es zu hören, daß „Roter Eiserapfel" 79 mal, die besten neueren Sorten, wie „Weißer Klarapfel", „Apfel aus Croncels" 2c., nur ein- oder zweimal verlangt worden waren. Allseitig wurde anerkannt, daß die Sichtung der Sorten von den einzelnen Bezirken energisch in die Hand genommen und in der Sortenwahl einheitlicher vorgegangen werden müßte, wozu der Baumwart am meisten beitragen könne. Wie unter den Sorten sollte auch unter den Baumwarten eine Sichtung vorgenommen werden; mehr kollegialer Zusammenschluß, Ausmerzung der Elemente, die sich nur Baumwart nennten, um für geringeres Eintrittsgeld in den Württ. Obstbauverein zu kommen, sonst aber dem Beruf wenig Ehre machen. Von Redakteur Glenk wurde der Zusammenschluß aller württembergischen, bayerischen und badischen Baumwarte zu einer großen süddeutschen Fachgenossen-Vereinigung gewünscht. Die Erfüllung dieses Wunsches würde ohne Zweifel unsern Baumwärterstand auf eine höhere Stufe heben, vorläufig bleibt er wohl „Zukunftsmusik". Versammlungen und praktische Demonstrationen sollen künftig öfter unter den Baumwarten abgehalten werden, damit sich die Gegensätze abschleifen und einheitliche Behandlung der Bäume Platz greifen möchte. Weiter soll mehr Agitation gegen die Baummärkte getrieben werden; es wurde erzählt, daß auf einem Markt 11 Hochstämme für 1,50 Mark und 300 Bäume für ein Paar Milchschweinchen im Wert von 45 Mark verkauft worden sind. Straßenbaumsatz und -Pflege müßte durchweg in die Hände der Baumwarte kommen und soll eine diesbezügliche Eingabe bei der zuständigen Behörde gemacht werden, die vielleicht bei der augenblicklich in Ausarbeitung befindlichen neuen Wegordnung Beachtung finden dürfte. Einstimmig wird die heutige Behandlung der Straßenbäume verurteilt.

Die Verhandlungen wurden hier unterbrochen und die angekündigten praktischen Demonstrationen über das Pinzieren in dem groß angelegten Garten des Herrn Fabrikanten Roller durch die Kollegen Wirth und Köhler unter zahlreicher Beteiligung abgehalten. Hervorzuheben war hierbei die zu Tage getretene Einheitlichkeit in der Ausführung des Sommerschnitts.

Nach kurzer Mittagspause nahmen die Verhandlungen ihren Fortgang. Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg hielt seinen angekündigten Vortrag über „Pflichten und Rechte des Baumwarts". Es waren warme, von Herzen kommende und zu Herzen gehende Worte, mit denen der Referent seinen Kollegen die Pflichten eines Baumwarts auseinanderlegte, sie können jedem einzelnen zur Richtschnur dienen. Eine gute theoretische Grundlage, unermüdlicher Fleiß bei Aneignung der praktischen Handgriffe, eingreifen wo's fehlt, nötigenfalls auch ohne oder gegen geringe Bezahlung, damit erwirbt der Baumwart sich die nötige Beachtung und kommt langsam aber sicher zu einer Stellung, die ihm das Vertrauen der Obstzüchter seines Bezirks erhält. Anfängliche Verluste werden durch spätere angenehme Stellung reichlich aufgewogen. Brugger wünschte die Einführung eines Befähigungsnachweises für Gemeinde- und Oberamtsbaumwarte, wobei keinerlei Rücksicht darauf genommen werden dürfte, ob

Digitized by Google

der Betreffende seine Kenntnisse durch Selbststudium oder durch die Ausbildung auf einer Anstalt erworben hat, maßgebend soll nur das Können sein.

Mit der Versammlung war zugleich eine kleine Ausstellung von Stein-, Beeren- und Frühkernobst verbunden. Der Obstbauverein Beinstein brachte in geschmackvoller Aufmachung ein hübsches Beerensortiment, einige Kirschensorten und Äpfel vorjähriger Ernte: Boikenapfel, Champagner-Rtte. in vorzüglicher Ausbildung und sehr gut erhalten. Karl Mauk, Baumschulbesitzer, Heilbronn war mit 22 Stachel- und 4 Johannisbeersorten, den besten aus seinem reichhaltigen Sortiment, vertreten. Besonders bemerkenswert ist die Stachelbeere „Hönings Früheste", von welcher Herr Mauk auch voll behangene Zweige zur Ansicht auf das Bureau des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart gebracht hatte, zu einer Zeit, wo andere Sorten noch nicht zur Reife gekommen waren. Die Sorte ist 10—12 Tage vor der „Frühen Gelben" (Yellow lion) reif, sie ist größer und reichtragender. Eine sehr zu beachtende wertvolle Handelsfrucht, die auf den rheinischen Märkten immer bedeutend höhere Preise erzielt als alle anderen Sorten. Die Baumgärtnervereinigung Cannstatt stellte Kirschen in 5 kg-Packungen (Deutsche Normal-Postkartons) aus. Der Obstbauverein Waiblingen brachte ein reichhaltiges Sortiment aller Beerenarten und schöne Bohnäpfel vorjähriger Ernte. Schultheiß Kayser-Hegnach hatte ebenfalls ein reichhaltiges Beerensortiment zur Schau gestellt, zugleich einige Frühkernobstsorten: Charlamowski, Weißer Klarapfel, Juli-Dechantsbirn, die, wenn auch noch klein und unreif, doch die Sorte erkennen ließen. Eine gelbe Knorpelkirsche und mehrere dunkle Sorten waren von einzelnen Züchtern ausgestellt, Karles-, Strähles-, Unterländer Herz-, Hedelfinger Riesen- und Glemser Kirsche. Die Strähles war hochreif, die Hedelfinger fing gerade an genießbar zu werden. Die Karleskirsche soll sich durch außergewöhnlich starken Wuchs, Gesundheit und reiche Tragbarkeit auszeichnen, die Frucht ist eine dunkelbraune weiche Herzkirsche. Von Erdbeeren hatte Wilhelm Heermann-Cannstatt ein Sortiment ausgestellt, aus dem Walluf und Deutsch-Evern durch Farbe, Frühreife und Geschmack hervorragten, auch sollen diese, sowie eine dritte Sorte: Sieger, den letzten für die Erdbeeren so verderblichen Winter am besten überstanden haben.

„Klein, aber hübsch und belehrend" (die Sorten waren fast durchweg richtig bezeichnet), das war das Urteil der Besucher der Ausstellung. Die Versammlung selbst hat ohne Zweifel zur Hebung des Standesgefühls der Baumwarte ihr Teil beigetragen. G. Sch.

Deutscher Pomologenverein.

Auf der diesjährigen sehr zahlreich besuchten Jahresversammlung des Deutschen Pomologenvereins, in Schwerin, ist unser Vereinsvorstand Herr Gemeinderat J. Fischer einstimmig zum Mitglied des Vorstandes des Deutschen Pomologenvereins gewählt worden.

Landwirtschaftliches Hauptfest in Cannstatt, vom 24.—27. September 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins hat beschlossen, in den unteren Räumen der Festtribüne, die zur Anpflanzung in Württemberg am besten geeigneten Aepfel- und Birnsorten in einer Kollektion zur Ausstellung zu bringen. Bei der großen Wichtigkeit der Sortenwahl und der Beschränkung auf das für unser Land erprobt Gute wird eine häufige Wiederholung solcher Ausstellungen besonders auch für unsere bäuerliche Bevölkerung von großem Werte sein.

Bewerberaufruf. Bei der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft ist die Stelle eines Obstbausachverständigen zu besetzen. Dem Sachverständigen, dessen Geschäftsbezirk den Donaukreis und den größten Teil des Schwarzwald- und Jagstkreises umfassen soll und der seinen Dienstsitz voraussichtlich in Ulm a. D. zu nehmen haben wird, kommt im allgemeinen die Aufgabe zu, Anregung und Anleitung zur Einführung von Verbesserungen auf dem Gebiete des Obstbaues, der Obstverwertung sowie auch des Gemüsebaus zu geben. Dem Sachverständigen liegt insbesondere ob, Interessenten, Baumwarte, Gemeinden, Vereine, Genossenschaften usw. zu beraten, Vorträge zu halten sowie Lehrkurse über Obstbau und Obstverwertung, gegebenenfalls auch über Gemüsebau für Baumwarte, Landwirte und andere Interessenten abzuhalten.

Die Anstellung erfolgt zunächst in unständiger Weise auf 1/4 jährige Kündigung.

Befähigte Bewerber werden ersucht, ihre Meldungen unter Anschluß von Lebenslauf, Bildungsgang und Zeugnissen sowie unter Angabe ihrer Gehaltsansprüche binnen 4 Wochen einzureichen bei der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart.

Die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat uns eine Anzahl Flugblätter über den **Amerikanischen und Europäischen Stachelbeer-Mehltau** (naturgetreue farbige Abbildungen mit kurzer Beschreibung) in dankenswerter Weise überlassen. Wir haben dieselben sofort an unsere Vertrauensmänner und -Stellvertreter mit dem

Digitized by Google

Ersuchen weitergegeben, uns für den Fall des Auftretens dieser Krankheiten alsbald Meldung zu machen. Dieselbe Bitte richten wir hiermit an alle unsere Mitglieder.

Bei der Gefährlichkeit des Amerikanischen Stachelbeer-Mehltaues und der schwierigen Bekämpfung, wenn er sich erst eingenistet hat, ist es von besonderer Wichtigkeit, die ersten Spuren zu bekämpfen.

Obstverwertungskurse in Reutlingen.

Der von der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft am Pomologischen Institut in Reutlingen veranstaltete erste Obstverwertungskurs nahm am 26. Juli seinen Anfang. Die Beteiligung ist so stark (es meldeten sich 115 Frauen und Töchter), daß der Kurs in sechs Abteilungen zerlegt werden mußte. Leiter der Uebungen ist Oekonomierat Lucas.

Der heutigen Nummer des „Obstbau" liegt ein Flugblatt über: „Erprobte Mittel gegen tierische Schädlinge" bei, das uns in dankenswerter Weise von der Kaiserl. biolog. Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem zur Verfügung gestellt wurde. Bei den überaus zahlreichen Anpreisungen von Pflanzenschutzmitteln seitens Industrieller und nach den vielen Schädigungen, die an unseren Obstbäumen durch Anwendung ungeeigneter oder zu starker Bekämpfungsmittel eingetreten sind, ist die Zusammenstellung wirklich erprobter Mittel gegen die einzelnen Schädlinge dankbar zu begrüßen.

III. Literatur.

Landhaus und Villa. Illustrierte Zeitschrift für Einzelwohnhauskultur mit den Beilagen „Das eigene Heim" und „Die Gartenstadt". Jährlich 24 Hefte à 50 Pfg. Westdeutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Wiesbaden 35.

Von praktischem Werte für jedermann, der ein eigenes Haus mit Garten besitzt, bauen oder kaufen will, ist diese Zeitschrift, die in Wort und Bild über alles berichtet, was für den Bewohner eines „Eigenheimes" von Interesse ist. Jeder Abonnent erhält umsonst den „Ratgeber für Bau, Kauf und Einrichtung eines Eigenhauses mit Garten".

Das eigene Heim und sein Garten. Praktischer Ratgeber für Kauf, Bau und Einrichtung eines Eigenhauses mit Garten unter besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse des Mittelstandes. Zirka 300 Seiten mit über 320 Abbildungen, ganzseitigen Tafeln usw. 5 Lieferungen à 1 Mk. Westdeutsche Verlagsgesellschaft m. b. H. Wiesbaden 35.

Das Werk enthält u. a. mehr als 60 verschiedene Entwürfe für Einzelwohnhäuser mit Grundrissen und Fassaden, Plänen für Hausgärten jeder Größe usw. Wie man sich beim Bau oder Kauf eines Eigenheimes vor Schaden bewahrt, was bei allen auftauchenden Fragen zu beachten ist, das wird hier dem Laien leichtverständlich erklärt und durch Abbildungen und genaue Kostenberechnungen erläutert. Vom Garten haben wir in der ersten Lieferung, sowie in dem obengenannten Heft von „Landhaus und Villa" noch wenig bezw. gar nichts gefunden. Das wird ja noch kommen. Das Ineinander von Haus und Garten ist ja in seiner Notwendigkeit noch nie so energisch empfunden worden wie in der Jetztzeit. Das gilt für große Gärten und Häuser (Parks und Villas), wie für kleine und kleinste. Gleich beim Hausplan und Hausbau schöne und praktische Anlage von „Wandbaumgerüsten" (Obstspalier), Gartenwasserversorgung, Obstkonservierungswandschränken, um nur einige Beispiele zu nennen — wie viel Praktisches und Notwendiges das, aber auch ästhetisch Befriedigendes sein müßte, ist auf dem Gebiet von „Haus und Garten" noch zu raten und zu taten! Wir wollen sehen, wie die obengenannte Zeitschrift diesen modernen Aufgaben gerecht wird. Eine dankbare Aufgabe ist's unter allen Umständen. Einstweilen können wir uns an den hübschen Hausentwürfen der Lieferung erfreuen, die gerade auf der letzten Seite ein äußerst anmutiges Einzelwohnhaus aus dem württembergischen Schwarzwald (Entwurf von Regierungsbaumeister Schuster) bringt, das bei solider Ausführung alles in allem 5—6000 Mk. kostet.

Herr Hans Koch, K. Gartenbaulehrer in Hohenheim, Mitarbeiter für den Schulgarten auf der Cannstatter landw. Ausstellung, hat nun eine

Digitized by Google

hübsche Broschüre über die **Schulgartensache** abgefaßt. Zunächst werden einige Pläne für Schulgärten dargeboten (u. a. auch der Cannstatter Schulgarten), dann (S. 7) Pflanzen für Vogelschutzgehölze genannt. S. 9 will für Verschönerung der oft so kahlen Schulhöfe sorgen. Für den Schulgarten selbst gibt Herr Koch als botanischer Fachmann nun vorzügliche Anleitung für die Anpflanzung der Giftpflanzen, Arznei- und technischen Pflanzen und der biologischen Abteilung. Hierfür wird ihm jeder Schulgärtner zu lebhaftem Danke verpflichtet sein. S. 17—23 handelt von den drei Trachten des Gemüsebaus. Dem Obstbau (S. 24—28) dienen mehrere gute Illustrationen. Auch für Wiesen- und Waldblumen, sowie für Alpenpflanzen findet sich Anleitung (S. 29—31). Die hübsche, auch mit Illustrationen geschmückte Schrift schließt mit den Worten: „Die deutsche Lehrerschaft ist in den letzten Jahren ein gewaltiges Stück in dieser Hinsicht vorwärts gekommen! Aber noch viel muß geschehen, weshalb die Lehrer nicht eher rasten mögen, als bis sie ihre Aufgabe vollständig erfüllt haben!"

Titel: **Der Schulgarten,** eine praktische Anleitung für Lehrer und Erzieher, von Gartenbaulehrer Koch, mit zahlreichen Abbildungen, 32 S., 25 Pfg. Stuttgart, Franckh'sche Verlagshandlung.

R. L.

IV. Monats-Kalender.

September.

Auch in diesem Sommer und Herbst konnte und kann man seine helle Freude haben an den Gärten in Stadt und Land; und wenn auch nicht alle Wünsche in Erfüllung gingen und mancher betrübt an seine leeren Apfelbäume hinaufschaut, eine Quelle reiner Freude kann ein Obstgarten dennoch jederzeit sein, und es bleibt dabei, daß der Gartenbau nach einem alten persischen Ausspruch eine „königliche Beschäftigung" ist. Das stimmt heutzutage sogar für den Türkensultan Muhammed V., dessen Lieblingsbeschäftigung Gartenbau und Obstbau ist, die er in seinem Sommerkiosk mit regem Eifer höchst eigenhändig ausübt. Es ist bei hoch und nieder stets ein Zug echter Menschlichkeit: die Liebe zum Gartenbau! —

Mit diesem Monat kommt der Lohn der guten Gartenpflege: die Obsternte. Man lese darüber nach „Württ. Obstbuch" S. 118 ff., wo auch das Nötige über Aufbewahrung usw. steht. Wir heben daraus nur hervor, was die Aufbewahrung der Zwetschen betrifft. Hiebei ist nämlich Hauptsache, daß die Früchte bei voller Reife, doch ehe sie am Stiele einschrumpfen, sehr sorgfältig durch Abschneiden mit den Stielen geerntet werden. Diese Früchte werden nun in weißes Papier eingewickelt und in Gläsern oder glasierten Töpfen mit ganz trockenen Birnen- oder Buchenblättern so geschichtet, daß sie sich nicht berühren können, die Gläser oder Töpfe werden mit Schweinsblasen gut verschlossen, und in einem trockenen Keller aufbewahrt. Eine der einfachsten und billigsten Methoden, Zwetschen in ihrer besten Qualität längere Zeit aufzubewahren, ist die, daß man sie vor ihrer vollständigen Reife mit kleineren Zweigen abnimmt, und sie in einem soviel als möglich geschlossenen Raume aufhängt; der Raum muß eine gesunde Luft haben, mehr dunkel als hell sein und darf nie von der Sonne beschienen werden. Entweder kann man mit Früchten beladene Zweige aufhängen, oder legt man die Früchte, welche aber noch fest an den Stielen sitzen müssen, auf den Boden oder eine andere trockene Unterlage, und bedeckt sie mit Substanzen, die schlechte Wärmeleiter sind und sich nicht erhitzen, z. B. Moos, Baumwolle (Watte).

Was Traubenaufbewahrung betrifft, so werden in Petersburg die Malagatrauben und andere späte großtraubige Sorten mit fester Schale in der Art aufbewahrt, daß man die Trauben in gewöhnlichen Fässern zwischen Kleie so einschichtet, daß keine Traube die andere berührt und auch der Raum zwischen den einzelnen Beeren ausgefüllt wird. Diese Fässer werden in frostfreien Räumen aufbewahrt, in welchen die Temperatur

Digitized by Google

stets auf ca. 2° R. erhalten wird. Wie die Früchte aus Eiskästen und Kellern, so sind auch die Trauben aus einem geöffneten Fasse rasch zu verbrauchen.

Zur Verpackung und Versendung feinen Obstes nehmen die praktischen Engländer in erster Reihe runde Körbe ohne Deckel. Diese haben die Form unseres Neuscheffels, aber einen emporgewölbten Boden, damit sie aufeinandergestellt werden können, ohne daß der Inhalt zusammengedrückt wird. Holzwolle oder meist nur Farnkraut, durch zwei kreuzweise quer übergesteckte Weidenruten festgehalten, dient als Bedeckung. Ferner kommen flache viereckige Körbe mit Deckel auf den Markt, die sich auch zum Versand feinerer Qualitäten eignen. Ferner werden in England viereckige Körbe mit Deckel für Auswahlsendungen von 1 Dutzend feinster Birnen, Äpfel und Pflaumen angefertigt. Beim Packen selbst wird dort namentlich auf feste Packung, ohne zu drücken, Gewicht gelegt. Je feiner die Frucht ist, in desto kleineren Mengen wird sie versandt. Nicht unterschätzt wird auch in England eine hübsche Ausstattung der Aufmachung, wobei man Seidenpapier oder Spitzenpapier mit Vorteil verwenden kann. Bei der Signatur ist die obere Seite genau zu bezeichnen.

Sonstige Arbeiten: Schluß mit dem Okulieren aufs schlafende Auge; die stark mit Früchten beladenen Bäume werden gestützt, die unnötigen Sommertriebe beseitigt, die Bändchen an den veredelten Bäumchen gelüftet. Hat man, sagt Gaucher in der neuesten Auflage seiner „Veredlungen", Bäume zum Zweck des Umpfropfens oder der Verjüngung abzuwerfen, so ist die Zeit dazu jetzt am günstigsten. Wenn solche Bäume Früchte tragen, wartet man natürlich, bis diese reif und geerntet sind. Es ist von großem Vorteil, diese Arbeit, besonders an erschöpften Bäumen, schon im Herbst vorzunehmen; denn die noch im Baum zirkulierenden Säfte wirken günstig auf die Ausbildung der verschont gebliebenen Teile und diese treiben dann im nächsten Frühjahr kräftiger und kräftiger aus.

Bestelle deine Obstbäume für die Herbstpflanzung und triff' die nötigen Vorbereitungen zu dieser Pflanzung.

Beginne die Fässer zu richten. Wie sind übelriechende Fässer zu reinigen? 1. Zuerst mit kaltem, dann mit kochendem Wasser spülen, darauf auslüften. 2. Kalkmilch wird hineingegossen und einige Stunden daringelassen; hierauf wird gut nachgespült. 3. Auswaschen mit einem Aufguß von Pfirsichblättern. 4. Anzünden von alkoholgetränktem Zucker im Fasse. 5. Auswaschen mit 10prozentiger Schwefelsäure, hierauf Spülen mit Kalkmilch und schließlich mit klarem Wasser. Mittel 2 ist wirksamer als Mittel 1; Mittel 3 als 2 usf.

Im Gemüse- und Blumengarten: Säe Winterkopfsalat, Spinat; binde Endivien. Man beginne mit dem Setzen der Blumenzwiebeln und okuliere noch Rosen.

V. Schädlings-Kalender.

September.

Obststützen können auch Obstschädlinge sein; darum stütze im Obstgarten gut behangene Äste der Obstbäume, aber so, daß durch unterlegte Polster Quetschungen zu vermeiden sind, die sonst leicht zu Krebs Veranlassung geben. Gegen das lästige Blattminierräupchen schützt man die Blätter durch Bespritzen mit Quassiabrühe. Wurmstichiges, abgefallenes Obst ist zu sammeln und der innewohnende Schädling zu vernichten; nur das gute Fleisch kann zu Marmelade verarbeitet werden. Raupenfallen sind zur Vernichtung der in ihnen sich vorfindenden Räupchen des Apfelwicklers und anderer Schädlinge abzunehmen und alsbald aufs neue an den Stämmen zu befestigen. Die schmutziggelben Larven der Birnblattwespe, sowie die kleinen Räupchen des Goldafters, die jetzt die Blätter zerfressen, müssen, soweit möglich, gesammelt und vernichtet werden. Die glänzend schwarzen, kleinen Larven der Kirschblattwespe, welche die Oberhaut der Kirsch- und Birnbaumblätter abnagen, sind durch Bestäuben der tau-

Digitized by Google

feuchten Blätter mit Kalkſtaub oder Schwefel zu bekämpfen. Gegen die durch Weſpen, Horniſſe, Ameiſen verurſachten Schädigungen iſt in früher

Abb. 1.

Abb. 2.

angegebener Weiſe vorzugehen. Gegen den Goldafter: iſt es ratſam, weil bekanntlich ſelbſt ſtrenge Winterkälte die Räupchen nicht tötet, jetzt ſchon beim Abernten der Bäume die Raupenneſter abzunehmen und nicht der Kälte und den Meiſen die Vernichtung der Raupen allein zu überlaſſen. Wenn die Bäume im winterlichen Zuſtande kahl daſtehen, kann man ſich zum Abſchneiden der Neſter der Raupenſchere bedienen. Der vernünftige Obſtzüchter ſchneidet dann beim Ausputzen und Reinigen ſeiner Obſtbäume alle Neſter herunter und verbrennt ſie. Achte in den Aufbewahrungsräumen der Früchte auf das Vorkommen der Geſpinnſte der Obſtmade und zerdrücke die Raupen oder Puppen derſelben. Vielleicht entdeckt man bei Gelegenheit der Ernte da und dort mißfarbige grüne oder ſchwärzliche Flecken an den Bäumen. Das ſind immer Krankheiten, die die Rinde angreifen und den Holzkörper nach und nach in eine ſchwarze, weiche pulverige Maſſe verwandeln. Es können Froſtplatten, Brandflecken uſw. ſein. Solche Brandflecke an kranken Bäumen ſind bis aufs geſunde Holz ſorgfältig auszuſchneiden, die Wunden aber mit einer Miſchung von Kuhfladen und Lehm oder mit Baumwachs zu bedecken (Abb. 1). Auch Schröpfſchnitte empfehlen ſich, wie ſie auch bei Gummifluß angebracht werden (Abb. 2). Doch iſt hierfür das Frühjahr geeigneter als der Herbſt.

VI. Brief- und Fragekaſten.

Frage. Bei dem Brand eines Nachbarhauſes wurden 5 Stück gut tragbare Apfelhochſtämme, ca. 15—20 jährig (2 Goldparmänen, 1 Fleinerapfel und 2 Moſtäpfel) ſowie 5 Zwetſchenbäume von 10—12 cm Stammdurchmeſſer durch das Feuer ſo beſchädigt, daß dieſelben nur am Stamm noch etwas Leben zeigen. — Der Schaden wurde vom Gemeinderat zu 210 Mk., vom anſäßigen Baumwart zu 270 Mk. angeſchlagen. Der abgebrannte Nachbar wurde, da er verſichert war, entſchädigt.

Nun weigert ſich die Verſicherungsgeſellſchaft, den Schaden für die Bäume zu tragen. Wer iſt der Entſchädigungspflichtige? Sch.—T.

Antwort. Die Verſicherungsgeſellſchaft braucht den Schaden nur zu tragen, wenn der Baumeigentümer bei ihr verſichert war. Der abgebrannte Nachbar iſt nur dann entſchädigungspflichtig, wenn ihn an dem Ausbruch des Brandes ein Verſchulden trifft (z. B. bei fahrläſſiger Brandſtiftung). Iſt letzteres nicht der Fall, ſo muß der Baumeigentümer den durch Zufall entſtandenen Schaden ſelber tragen. Gegen ſolche Gefahren ſchützt ihn nur die eigene Feuerverſicherung.

Digitized by Google

VII. Kleine Mitteilungen.

Durch Verfügung der Ministerien des Innern und der Finanzen haben die seither in Württemberg bestehenden Bestimmungen über den **Schutz von Vögeln** eine wesentliche Ausdehnung erfahren, die in den Kreisen der Naturfreunde begrüßt werden wird. Zunächst ist verboten worden, im Donaukreis Eier von Lachmöwen und Kibitzen einzusammeln. Sodann ist das seither bestehende Verbot, wonach von 1. März bis 1. Oktober Fangen und Erlegen, An- und Verkauf, Ein-, Aus- und Durchfuhr der in Europa einheimischen Vogelarten untersagt ist, außer für Meisen, Kleiber und Baumläufer auf das ganze Jahr ausgedehnt worden auf sämtliche Singvogelarten und sonstige nützliche Vögel, im ganzen 30 Arten, u. a. Bachstelzen, Ammern, Blau- und Rotkehlchen, Rotschwänzchen, die verschiedenen Arten von Drosseln, Eulen mit Ausnahme des Uhu, Grasmücken, Kibitz, Kuckuck, Lachmöwe, Lerchen, Mauersegler, Nachtigall, Nachtschwalbe, Rohrsänger, Schwalben, Spechte, Sprosser, Wiedehopf, Zaunkönig usw. In besonderen Fällen, namentlich wenn die Vögel in einer Gegend durch zahlreiches Auftreten Schaden anrichten, kann vom Oberamt den beteiligten Eigentümern, Pächtern oder sonstigen Nutzungsberechtigten nach vorausgegangener Anhörung des Forstamts eine Abschußerlaubnis erteilt werden. Wo eine Überhandnahme der schädlichen Vögel (des Würgers, der Elster, des Eichelhähers und der Rabenkrähe, des Fischreihers und der Tagraubvögel) sich zeigt, hat das Oberamt zunächst die Jagdberechtigten zur Verminderung derselben unter Festsetzung einer angemessenen Frist aufzufordern; wenn diese Aufforderung ohne Erfolg bleibt, kann das Oberamt die Ermächtigung zur Erlegung der Vögel auch anderen Personen erteilen. Für Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des Vogelschutzgesetzes werden Geldstrafen bis zu 60 Mk. oder Haftstrafen angesetzt. Der gleichen Strafbestimmung unterliegt ferner, wer Hunde oder Katzen im Wald oder freien Feld umherschweifen läßt.

Ein Spatzenjubiläum. In der „Allgemeinen Tierschutz-Zeitschrift" (herausgegeben vom Tierschutz-Verein für das Großherzogtum Hessen) schreibt A. J. Nesler: Der Spatz, der Gassenjunge unter den Vögeln, ist vor 50 Jahren in Amerika eingewandert, nicht aus freien Stücken, sondern auf besondere Einladung; er war auf Vertrag eingeführt worden, um die Insektenplage beseitigen zu helfen. Der englische Sperling war schon einmal, im Jahr 1852, nach den Vereinigten Staaten gebracht worden; es waren acht Pärchen, die aber nicht gediehen. Die zweite Sendung kam Ende des Jahres an, und 50 der Eingeführten ließ man im Newyorker Hafen und an den Narrows fliegen, der Rest wurde im Turme der Kapelle des Greenwood Cemetery untergebracht und im Frühjahr 1853 freigelassen. Im Jahre 1857 aber wurden englische Sperlinge von Europa nach verschiedenen Staaten gesandt. Seitdem haben sich die Spatzen über das ganze Land verbreitet, was auch nicht zu verwundern ist, da sie überall einen reichgedeckten Tisch fanden und mit allerlei Nahrung vorlieb nahmen. Es ist seit einigen Jahren viel darüber gestritten worden, ob die Einführung der Spatzen von Vorteil oder Nachteil für die Vereinigten Staaten gewesen ist. Die Mehrzahl der Urteile ist für den Spatz nicht günstig. Man hat gefunden, daß er den Zaunkönig und andere Vögel aus Gärten treibt, und daß er im Frühjahr manche Blütenknospe der Obstbäume abpickt. Man hat ferner gefunden, daß der Nutzen, den er durch Vertilgung einiger Insekten bringt, mit dem Schaden, den er anrichtet, nicht zu vergleichen ist, und hat deshalb einen Vernichtungskrieg begonnen.

Die Katze als Vogelfeind. Ein äußerst gefährlicher Vogelfeind ist bei uns die Katze. Sie gehört in Haus und Hof; verläßt sie diese und streift im Feld herum, so ist sie Raubtier. Das bayer. Gesetz- und Ver.-Blatt Nr. 70 1908 gestattet dem Jagdbesitzer vom 1. März bis 31. August den Katzenabschuß 200 m von bewohnten Gebäuden. Nach einem Gutachten des preußischen Landwirtschaftsministers v. Podbielski vom 1. März 1905 (vergl. Martin Hiesemann, S. 88) haben alle anderen Personen aus § 228 des Bürgerl. Gesetzbuches (Abwendung von Gefahr) das Recht, auf ihrem Grund und Boden herumstreifende, fremde Katzen zu töten, wenn sie Vögeln schädlich werden könnten. Amseln werden hier oft schädlich, doch ist das Töten derselben durch Entscheidung des Obersten Landesgerichtes in München vom 31. Mai 1901 verboten. Katzen sind teurer zu halten als Mäusefallen. Vorzüglich wirkt gewöhnlich der in Apotheken erhältliche Mäusetyphus-Bazillus. Zu empfehlen als Marder-, Iltis-, Wiesel-, Ratten- oder Katzenfalle (doppeltürig) die Falle Nr. 212 von R. Weber in Haynau (Schlesien), Preis 20 Mk., mit abhängbarem Ersäufkäfig, so daß das Fangen des Raubtiers im Sack oder das Versenken der ganzen Falle ins Wasser wegfällt. Das Amtsblatt des K. bayr. Staatsministeriums des Innern vom 29. März

Digitized by Google

1902, S. 153, sagt bei Verminderung der Vogelfeinde: „zu diesen gehören vor allem die im Freien herumschweifenden Katzen". Seit z. B. in Deidesheim die Katzen abgenommen haben, stellten sich plötzlich 1908 wieder mehr Nachtigallen ein, die bekanntlich am Boden brüten und ihnen zu allererst zum Opfer fallen. Zahllose Städte vertilgen behördlich die Katzen so: Elberfeld, Barmen, Frankfurt a. M., Nürnberg, Breslau. In Kassel wurden in 15 Jahren 1200, in Hamburg in 9 Jahren 15000 Katzen in 300 Fallen gefangen, die durch die Wasenmeister bedient und entleert werden.

Württemb. Obstbauverein.

Unsere Zentralvermittlungsstelle hat sich anfänglich zur Aufgabe gemacht, die Vermittlung des Obstabsatzes durch Verbindung der Konsumenten mit den Produzenten in richtige Bahnen zu leiten. Nachdem nun diese Einrichtung gut funktioniert, erweiterte sie ihre Tätigkeit durch Schaffung eines Lagers der zweckmäßigsten Geräte und Materialien für den Obstbaubetrieb in ihren Räumen, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart.

Die Verhandlungen mit den betreffenden Fabrikanten haben zu dem erfreulichen Resultat geführt, daß die Zentralvermittlungsstelle nunmehr in der Lage ist, den Vereinsmitgliedern in einer permanenten Ausstellung alles das vorzuführen, was an Geräten und Materialien für Bodenbearbeitung, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Obstverwertung, speziell auch Versand und Aufbewahrung, sowie für Vogelschutz Bedeutung hat. Von den sämtlichen Artikeln übernehmen wir auch den kommissionsweisen Verkauf, welcher unseren Mitgliedern bedeutende Vorteile gewährt. Dabei halten wir an unserem Prinzip, nur das Beste und Erprobteste zu empfehlen, fern, wie wir auch bestrebt sein werden, Neuheiten in unserem Gebiet auf ihre Brauchbarkeit zu prüfen und nach Erprobung der Ausstellung einzuverleiben.

Wir laden zur Besichtigung und Benützung der neuen Einrichtung hiermit ein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Vorstand: Fischer.

Verzeichnis

der in den Räumen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15 I in Stuttgart, ausgestellten Gegenstände:

Geräte und Materialien für:

a) Bodenbearbeitung: Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) Baumsatz und Baumpflege: Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) Obst- u. Baumschutz: Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge.

d) Obsternte, Sortierung u. Verpackung: Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- und Beerenobst-Post- u. Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- und Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) Obstverwertung: Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) Obstaufbewahrung: Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) Vogelschutz: Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** Torstr. 18

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Feighauen, Kärste, Picket, Holzhappen, Aexte, Keile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Digitized by Google

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in 1/2 u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. **Oelpapierstreifen** hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

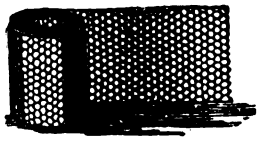
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden b. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch.-Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c
Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden u. spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

A. Kappenhöfer
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstverse
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfir**
Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen, hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht.
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und

1000 M
bar Preise (500, 300, 20
für neue praktische und gewinnbr
Erfindunge
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin S.W.

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □
von M. 5.50 an
empfiehlt und ve
sendet Preisliste [
L. V. Guberan
Göppingen.

Leimgürtelpapier
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem) liefert in Rollen v ca. 66 m Länge, 17 1/2 cm Breite
52] **August Brüning, Fichtenau 5,** b. Berlin.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** { in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [87

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Briefe bitte frankiren!

[20

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc. Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Porzellan-Etiketten
für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.
8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Böringer's [44
Quassiaseife
in 100 Teilen Wasser gelöst, gibt sofort kräftige
Spritzbrühe
1 kg Mk. 3.—, 4 kg Mk. 10.—
Präp. extra gebeutelt. Schwefel
Postkolli Mk. 3.—, 50 kg Mk. 20.—.
Baumwachs, Raupenleim.
Emil Böringer, Bonn-Poppelsdorf.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm

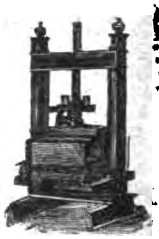
empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

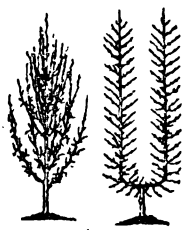
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit höchsten Auszeichnungen prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.

Prospekte gratis und franko. [7



Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)



empfehlen

Obst- u. Alleebäume

Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst

Preisliste gratis u. franko.

Telephon 9

[14

Theodor Koch

Schwäb. Hall

Heilbronnerstrasse 15

fabriziert [42

Gartenhäuser

aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.

D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART=

CANNSTATT

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[21

Allerbesten Lauril-Raupenleim

1 kg	Dosen . .	M.	—.90
5 „	Henkeleimer	„	3.50
12 „	„	„	6.75
25 „	„	„	12.50
ca. 50 „	Fass p. 100 kg netto	„	44.—
„ 100 „	„ „	„	42.—
„ 180 „	„ „	„	36.—

Unterlagepapier

weiss, fett- und wasserdicht.

Rollen von 40 m Länge:

10 cm breit M. —.75, 15 cm M. 1.10, 20 cm M. 1.50

Vereinen hoher Rabatt!

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [10

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen früh und spät. Nur I. Qualität; für Sortenechtheit wird garantiert. [90

Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume, Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5

Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**

Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.

Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.

Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.

Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.

Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.

Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.

Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.

Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.

Holder's Reb- und Pflanzenspritzen. Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,

Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-

Produzent. u. Handler. Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren, Käse u. Butter empfehlen bestens in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich [1c

---

Obstbäume-

Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Koche auf Vorrat

mit Original-Weck

Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.

In diesem Jahre hervorragende

Neuheiten.

Preise um 10—25% ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103

1b] Amt Säckingen, Baden.

Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima

Baumgürtelpapiere

auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.

Woerner & Co., Rastatt (Baden)

Rollenpapierfabrik. [31b

Digitized by Google

Billigste und beste Baumpflege! Schachts Obstbaumkarbolineum, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit u. Billigkeit**, sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse. — Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto: 100 50 20 5 kg franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis**. ℳ 28.— 19.— 8—. 3.— In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht**, chem. Fabrik, **Braunschweig**, gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860 Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

L. Braun, Obstbaumschulen

Eggingen b. Ulm

empfiehlt:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclaudenhochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

Kayser, Baumschulen

Hegnach b. Waiblingen

empfiehlt [22

Obstbäume verschiedener Art und Formen.

Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen

Cannstatt, Gartenstr. 40 I

empfiehlt als Spezialität:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.

Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie **Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Kirschen**, hoch und nieder.

Beerenobst, Himbeeren, Brestlinge

in verschiedenen besseren Sorten.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10 u. 11. Stuttgart, Oktbr. u. Novbr. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

Wert der Düngung unserer Obstbäume.

Vortrag auf dem III. Obstbautag von Hofgärtner Hering-Stuttgart.

Obgleich im Bezirk Tübingen ein großer und fachmännisch sehr gut geleiteter Obstbauverein besteht, von dessen zeitgemäßer Leistungsfähigkeit ich mich vor einigen Jahren anläßlich einer Bezirks-Obstausstellung und heute wieder, ich verweise auf die prächtige Ausstellung nebenan, aufs neue überzeugen konnte, hat der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins es doch für angezeigt gefunden, die wichtige Frage der Obstbaumdüngung bei der heutigen Gelegenheit behandeln zu lassen und ich will mich bemühen, dieses schon so viel erörterte und doch im praktischen Obstbau so wichtige Thema in kurzen Zügen zu behandeln.

Mit der Düngung verfolgen wir den Zweck, die dem Boden fehlenden Nährstoffe in möglichst schnell wirksamer, d. h. in pflanzenlöslicher Form zuzuführen, das Wachstum des Baumes zu stärken und dessen Fruchtbarkeit zu fördern; in zweiter Linie bezweckt man mit einzelnen Dungstoffen, insbesondere dem Kalk, gleichzeitig ein Aufschließen des im Boden schwer löslichen Nährstoffvorrats. Unterstützt wird diese Arbeit wesentlich durch gute Bodenlockerung.

Über die Frage der Notwendigkeit der Düngung besonders unserer tragbaren Obstbäume sind sich wohl alle Obstzüchter einig; ist es doch jedem aus Erfahrung bekannt, daß kräftig ernährte Obstbäume sicherere und vollkommenere Ernten geben als mangelhaft ernährte. Ebenso sind die ersteren imstande, den schädlichen Pilzen und Insekten und der Winterkälte weit besser zu widerstehen als sogen. Hungerleider; davon kann man sich leicht überall, wo Obstbau getrieben wird, überzeugen.

Schon des öfteren wurden durch gründliche Düngung unfruchtbare Bäume zum Fruchttragen gebracht und Freund Koppenhöfer erzählt aus seiner langen Praxis einen sehr beweiskräftigen Fall, wonach er infolge kräftiger Düngung einige Birnbäume, welche sonst nur alle zwei Jahre trugen, zu jährlicher genügender Fruchtbarkeit brachte. Eine bekannte Tatsache ist auch die Fruchtbarkeit der Straßenbäume, soweit Sorten, Boden und Lage einigermaßen günstig und passend sind. Hier ist es in der Hauptsache die reichliche Zufuhr von Nahrung und Feuchtigkeit durch den Straßengraben, sowie nicht zum wenigsten der freiere Stand der einzelnen Bäume, welche auf der Suche nach Nahrung im Boden nicht auf allen Seiten vom Nachbar bedrängt sind, wie es vielfach in Hausgärten und Baumgütern der Fall ist.

Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß man über das Längenwachstum der Baumwurzeln vielfach nicht im klaren ist, diesbezügliche praktische Versuche in Geisenheim haben ergeben, daß die

Digitized by Google

Wurzeln starker Pflaumen- und Apfelbäume sich häufig 15 m und mehr ausgebreitet hatten.

Auch im Zwergobstbau haben wir einen schlagenden Beweis für den Erfolg guter und ausreichender Düngung. Sind uns doch eigentliche Fehlernten fast unbekannt, wie mir mancher Besitzer gut gepflegter Zwergbäume gerne bestätigen kann. So habe ich z. B. in dem alten Orangeriegarten während 23 Jahren keine eigentliche Fehlernte zu verzeichnen gehabt, nur infolge eines Hagelwetters im Jahre 1898 hatten wir eine solche. Hier ist es allerdings nächst ausreichender Düngung auch ein zielbewußter Schnitt, welcher gleichmäßige Ernten ermöglicht. Es ist Tatsache, daß viele Fehlernten von ungenügender Düngung herkommen. Viele Bäume, insbesondere in Baumgütern, leiden unter Graswuchs direkt Hunger. Jeden Herbst muß man überzeugt sein, daß der Baum genügende Nahrung erhalten hat und dann imstande ist, seine Blütenknospen zu entwickeln und den Fruchtansatz bei günstiger Witterung zu unterstützen. Zerstört nun mal ein stärkerer Frost die Blüten, so verwendet der Baum seine Stoffe, die er sonst auf Ausbildung der Früchte verwendet hätte, zur Ausbildung neuer Blütenknospen. Es ist somit von der Natur gesorgt, daß nichts verloren geht und unnötig vergeudet wird.

Es frägt sich für uns somit nur, wann, wie und womit gedüngt werden soll. Zu der Frage, wann gedüngt werden soll, kann ruhig gesagt werden, daß wir mit Ausnahme des Spätsommers und strengen Frostwetters das ganze Jahr über düngen können. Im Spätsommer sind besonders stickstoffhaltige Dünger möglichst zu vermeiden, um ein rechtzeitiges Ausreifen des Holzes nicht zu verzögern. Bei starkem Frostwetter kann der Dünger nicht vom Boden aufgenommen oder untergebracht werden und verliert deshalb sehr an seiner Wirksamkeit.

Bei etwaigen Unterkulturen werden auch diese maßgebend sein und beim Düngen in Betracht gezogen werden müssen.

Die Frage, wie gedüngt werden soll, ist eigentlich einfach: in erster Linie bei entsprechender Abwechslung stets möglichst ausgiebig, damit der Baum auch in Wirklichkeit einen Nutzen davon hat. „Lieber weniger oft, aber dann ausreichend düngen," muß Grundsatz sein. Unter Abwechslung verstehen wir: nicht Jahr für Jahr mit dem gleichen Dünger kommen, und hiebei komme ich auf den vielfachen Übelstand bei der Düngung unserer Hausgärten, welche, weil die Latrinengrube so nahe liegt, immer wieder mit deren Inhalt versorgt werden. Dadurch wird aber die Nährstoffgabe eine zu einseitige, und kranke Bäume, als Krebs an Apfelbäumen und Harzfluß an Steinobstbäumen, sind die regelmäßige Folge dieses Verfahrens, wenn nicht der einsichtige Baumbesitzer die der Latrine am meisten fehlenden Stoffe, als Kali und Kalk, noch besonders als Beidünger, aber ja nicht gleichzeitig, gibt, und ist hier die Holzasche bekanntermaßen ein sehr guter Ersatz. Es ist in der Düngungsfrage bekannt, daß einseitige Dünger mit der Zeit eher schädlich als nützlich wirken und ist dieses bei der Anwendung der künstlichen Düngemittel dem Landwirt längst bekannt.

Über die praktische Anwendung insbesondere der verschiedenen künstlichen Düngemittel finden Sie in dem Ihnen vom Württ. Obstbauverein vorliegenden Merkblatt eingehende Aufklärung*). Es sei hier nur kurz betont, daß es vorteilhaft, ja notwendig ist, diese Dünger, soweit solche nicht in Wasser gelöst gegeben werden, vor dem Einstreuen möglichst mit Erde oder Torfmull zu mischen, um ein Zusammenballen und damit deren Wirkungslosigkeit zu vermeiden. Dieses ist besonders, wenn bei Rasen einfach in Löcher gedüngt wird, sehr zu beherzigen. Bei offenem Boden und flachen Gräben kann der Dünger sorgfältig eingehackt werden. Daß z. B. Thomasmehl und Kalisalz im Herbst, Chilisalpeter oder schwefelsaures Ammoniak im Frühjahr gegeben werden, ist ja jedem bekannt.

Womit sollen wir düngen? Nun zunächst vor allem mit allem, was in Haus, Hof und Stall an Dünger erzeugt wird. Sind doch in unseren natürlichen Düngern die vier Haupt- oder Kernnährstoffe, als Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk, mit wenigen Ausnahmen (Latrine), meist in ausreichender Menge vorhanden; wir stehen auch deshalb auf dem Standpunkt, solange

*) Siehe auch „Württ. Obstbuch" S. 75–77. D. Red.

Digitized by Google

uns die verschiedenen natürlichen Dünger in ausreichender Menge zur Verfügung stehen, können wir ohne künstliche Dünger gut auskommen. Aber bei der Verwendung der künstlichen Dünger lehrt uns die Erfahrung, daß man ohne den Stallmist auf die Dauer nicht auskommen kann, weil bei deren fortgesetzter Anwendung mit der Zeit infolge Verarmung des Bodens an Humus eine Verschlechterung desselben eintritt, welche bei unseren bewährten natürlichen, humusbildenden Düngern niemals vorkommt.

Bei kalkarmem Boden ist unter allen Umständen rechtzeitig Kalk in irgend einer Form zu geben, denn ohne genügenden Kalk wirken die besten Dünger nicht vollkommen und werden nicht genügend ausgenützt. Der Kalk ist einer der besten Bodenregulatoren, er wirkt aufschließend und erwärmend, und ist nur dann von Nachteil, wenn der Boden arm an Nährstoffen ist und nicht genügend Dünger enthält.

Außer dem Kalk ist ein bewährtes Hilfsmittel, dem gereichten Dünger die möglichst günstigen Erfolge zu sichern, eine pünktliche Bodenlockerung. Durch diese wird die für das gesamte Pflanzenwachstum so nötige Bodengare befördert, die nützlichen Bodenbakterien können sich ungehindert entwickeln und ihre fördernde Kraft betätigen. Fleißiger Bodenlockerung wird vielfach noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt.

Wenn uns nun aber die natürlichen Dünger zeitweise ganz fehlen, weil solche anderweit benötigt werden, so ist die Verwendung künstlicher Dünger jedenfalls am Platz und weit besser als gar nichts, denn wir sind mit denselben in der Lage, dem Boden die für das Pflanzenwachstum nötigen Bestandteile zu geben. Bei Verwendung der hochprozentigen künstlichen Dünger, der nötigen Bodenfeuchtigkeit und Bodenlockerung wird die günstige Wirkung nicht ausbleiben, wenn dieselbe auch häufig nicht gleich und auffällig zum Vorschein kommt.

Wie bekannt, sind uns bei Verwendung der künstlichen Dünger, welche wir in der Hauptsache im Obstbau verwenden, sämtliche vier Grund- oder Kernnährstoffe bequem in die Hand gegeben, der Stickstoff im Chilisalpeter und im schwefelsauren Ammoniak, die Phosphorsäure im Thomasmehl und Superphosphat, das Kali im Kainit und 40% Kalisalz, der Kalk im Ätzkalk oder im phosphorsauren Kalk bezw. Kalksteinmehl, dem sogen. Düngekalk. Um nun mit den künstlichen Düngemitteln richtig zu arbeiten, ist es notwendig, zu wissen, welche Wirkungen die einzelnen Kernnährstoffe auf das Wachstum der Obstbäume haben. Es sei deshalb kurz gesagt, daß die stickstoffhaltigen Dünger in erster Linie das Holzwachstum und die Entwicklung der Blattmassen befördern. Durch die Phosphorsäure wird der Ansatz des Fruchtholzes befördert, die Fruchtbarkeit erhöht, sowie eine schöne Färbung der Früchte erreicht. Das Kali erhöht die Widerstandsfähigkeit des Holzes, es erzeugt hartes, festes Holz und wirkt günstig auf das Aroma der Früchte. Über die günstige Wirkung des Kalkes habe ich mich bereits geäußert, kräftige Gaben desselben sind für Steinobst und Äpfel sehr zu empfehlen, um die Gesundheit dieser Obstarten zu fördern.

Es würde zu weit führen, über die praktische Anwendung dieser Hilfsdünger hier Näheres auszuführen. Alles in dieser Hinsicht Wissenswerte finden Sie in dem Ihnen vorliegenden Merkblatt, wie auch im „Württembergischen Obstbuch" Es ist hier nur noch besonders zu betonen, daß bei der Anwendung der verschiedenen künstlichen Düngemittel es durchaus geboten ist, zu wissen, welche Dünger ohne Nachteil miteinander gemischt werden dürfen, und es gibt auch hier unser Merkblatt hinreichend Auskunft. Es sei hier nur so viel gesagt, daß ammoniakhaltige und kalkhaltige Dungstoffe nicht gleichzeitig zusammen angewendet werden dürfen, also Stallmist, Guano, Jauche, Chilisalpeter, schwefelsaures Ammonik, dürfen nicht gleichzeitig mit Thomasmehl, Kalk, Kalkstickstoff und Asche zusammen vermischt und eingebracht werden.

Wie schon angedeutet, ist ein gehöriges Maß von Bodenfeuchtigkeit nötig, um die gegebenen Dungstoffe soweit aufzulösen, daß sie von den Baumwurzeln aufgenommen werden können. Wo nun diese notwendige Feuchtigkeit fehlt, was in trockenen Jahrgängen sehr oft der Fall ist, ist, wo es irgend möglich zu machen ist, eine kräftige Bewässerung von großem Nutzen, nicht nur für die im vollen Ertrag stehenden Bäume (für diese

Digitized by Google

ist Wasser eine Lebensfrage, wenn die Früchte nicht vorzeitig abfallen sollen), sondern allen tragbaren Bäumen wird durch rechtzeitige Bewässerung die Möglichkeit gegeben, ihre Fruchtknospen fürs nächste Jahr kräftig auszubilden. Wenn dabei dem Wasser noch Dungstoffe beigemischt werden, also flüssiger Dünger gegeben wird, ist die Wirkung eine überraschend günstige.

Die Art der Bewässerung ist eine äußerst mannigfache. Hauptsache ist, so viel Wasser zu geben, daß dasselbe auch tatsächlich bis zu den Baumwurzeln gelangen kann; um dieses zu erreichen, werden verschiedene Methoden angewendet. Neuerdings hat ein Herr Claus Mohr in Stuttgart sich eine Baumbewässerung mittelst durchlochter Drainröhren, welche im Boden passend gelegt sind, patentieren lassen. Die Idee und Art der Ausführung ist jedenfalls sehr gut. Eine Schicht groben Betons schützt die Löcher der Röhren vor dem Eindringen der Wurzeln, ohne dem Entweichen des Wassers hinderlich zu sein. In wertvollen Baumgütern, an schmalen trockenen Rabatten in der Nähe von festen Wegen, bei Spalierbäumen, welche am Haus stehen, wo, wie es oft vorkommt, wegen des Gehwegs der Boden mit Zementbelag bedeckt ist, und insbesondere an Straßenbäumen, wo Pflaster oder gar Zement- oder Asphaltboden ist, sichert diese Art der Bewässerung das Gedeihen der Bäume. Der weitere Vorteil dieser Bewässerung durch Röhren liegt noch besonders in der so günstig wirkenden Bodendurchlüftung, deren Vorteile längst von der Wissenschaft festgestellt und von Praktikern erprobt sind. Auch soweit Obstbäume in Vorgärten oder Parks im Schmuckrasen stehen, ist das senkrechte Eingraben solcher Rohre sehr zweckmäßig, weil man jederzeit Wasser oder flüssigen Dünger geben kann, ohne den Rasen beschädigen zu müssen. Mit einer ausreichenden Bewässerung hat der Obstzüchter in trockenen Sommern die Möglichkeit, den Fruchtansatz, welcher ohne Wasser abfallen würde, zur vollkommenen Ausbildung zu bringen.

Ich möchte die Frage, womit wir düngen sollen, nicht schließen, ohne der vielfach empfohlenen „Gründüngung" gedacht zu haben. Man versteht darunter den Anbau stickstoffsammelnder Pflanzen, Lupinen, Serabella 2c. unter den Bäumen, und deren rechtzeitiges Unterbringen, am besten kurz nach der Blüte. Der leitende Gesichtspunkt bei Ausübung der Gründüngung wird in der Mehrzahl das kostenlose Einfangen des Stickstoffs der Luft bleiben; in zweiter Linie kommen die bodenverbessernden Eigenschaften der grün eingebrachten Pflanzen in Frage, als da sind Lockerung und Humusanreicherung, Untergrundaufschließung und damit eine gute Bodengare; alles Erfolge, welche günstig auf die Entwicklung der Obstbäume wirken müssen. Allerdings wird diese günstige Wirkung beim Obstbaum nicht so rasch ersichtlich sein, wie dieses in der Landwirtschaft und bei deren Kulturpflanzen der Fall ist.

Bei der anerkannten Wichtigkeit der Verwendung der künstlichen Düngemittel als Hilfsdünger beim Obstbau hat der Württ. Obstbauverein seit Jahren einen Referenten in dieser Frage in der Person des Herrn Gutsbesitzers Oskar Adorno, Tettnang, und wir dürfen wohl, nachdem dieser Herr seit bald drei Jahren uns über seine Versuche und Erfahrungen nicht berichtet hat, hoffen, daß wir im nächsten Jahre wieder Neues und Interessantes und für die Praxis in der Obstbaumdüngung Wertvolles erfahren.

Ich wäre in der Hauptsache mit dem Wichtigsten zu Ende und möchte nur noch auf zwei wesentliche Punkte aufmerksam machen. Der erste ist, jeden Gartenbesitzer zu ermahnen, für Beschaffung eines Komposthaufens an einer abgelegenen Stelle des Gartens besorgt zu sein und darauf alles sammeln zu lassen, was in kurzer Zeit wieder zur Erde wird. Beim Pflanzen junger Obstbäume gibt es keine bessere Nährstoffbeigabe als eine gut verrottete Komposterde und auch sonst sind die jüngeren Bäume für diese Erde statt Dünger sehr dankbar. Des weiteren möchte ich bei der Behandlung des Stallmistes einige beherzigenswerte Winke geben, zu welchen ich durch einen Vortrag anläßlich eines vom Deutschen Pomologenverein abgehaltenen Lehrgangs 1907 in Lübeck, welchem ich anwohnte, veranlaßt wurde. Der betreffende Redner, ein wissenschaftlich gebildeter Herr, wies auf die großen Verluste hin, welche unsere Landwirtschaft durch die unrationelle Behandlung des Stallmistes erleidet. Derselbe beläuft sich alljährlich

Digitized by Google

in Deutschland in die Millionen von Mark. Bei dem allgemein üblichen Verfahren, den Stalldünger im Hof auf Haufen zu schichten und festzutreten, verliert derselbe einen wesentlichen Teil seines Stickstoffs in Form des flüchtigen Ammoniaks; dieser Verlust wurde zahlenmäßig nachgewiesen und durch praktische Versuche festgestellt. Um denselben zu vermeiden, wurde in erster Linie empfohlen, den Dünger in wasserdichten Gruben zu sammeln, immer feucht zu halten, jeweils festzutreten und zur Bindung des Ammoniaks denselben mit Torfmull oder Erde zu bedecken. Ebenso wurde bei dessen Verwendung im Feld dessen unverzügliche Einbringung in den Boden aus dem gleichen Grunde dringend empfohlen, da er durch Austrocknen und Ausfrieren sehr viel von seinen wirkungsvollsten Bestandteilen (Ammoniak) verliert.

Die Behandlung des Stalldüngers, die Vorteile der Bodenlüftung, die Bewässerung und Entwässerung des Bodens, die Bodenbakterien waren bei dem erwähnten Lehrgang Gegenstände, welche infolge ihrer Wichtigkeit für den Obstbau in besonderen Vorträgen behandelt wurden.

Ich wäre hier mit meinen Ausführungen zu Ende und möchte zum Schluß jeden Obstbaumbesitzer dringend mahnen, seine Bäume stets ausreichend zu düngen; es ist von dem, was man gibt, nichts verloren, der Baum ersetzt in reichem Maße durch gute Erträge das im Dünger angelegte Geld. Beim Obstbaum muß es immer heißen: erst geben, dann nehmen.

Wasser, Wärme, Luft und Licht
Braucht der Baum, sonst wächst er nicht!
Dazu Stickstoff, Phosphor; und dabei
Das Kali und Kalk nicht vergessen sei.
Fehlt es an diesen Kernnährstoffen,
Ist trotz Wettergunst nichts zu hoffen,
Ja, fehlt einer von den Vieren,
Ist der Schaden leicht zu spüren.
Der Erfolg ist weniger gut,
Darum sei stets auf der Hut!
Richtig düngen, fleißig pflegen,
Lohnt der Baum mit reichstem Segen.

Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal auf dem 3. Obstbautag in Tübingen.

Wir haben heute in Württemberg einen Bestand von Obstbäumen, wie er in gleicher Ausdehnung kaum irgendwo angetroffen werden dürfte. Wäre dieser Bestand mustergiltig, wären wir voll befriedigt von ihm, und würde er uns alljährlich das für unser Nationalgetränk und den Hausbedarf nötige Quantum Obst liefern, so dürften wir mit Vertrauen in die Zukunft blicken. Leider ist dem nicht so. Ja es geht in neuester Zeit eine allgemeine Klage durch das Land, daß unsere Bäume von Jahr zu Jahr mehr von Ungeziefer und Krankheiten heimgesucht werden, daß sie nicht mehr den Ertrag bringen, den wir von ihnen erwarten dürfen. Alte bewährte Sorten fallen der Degeneration anheim, wir ernten nur noch unvollkommene schorfige Früchte von diesen. Die Nachpflanzungen auf dem durch Jahrhunderte ausgesogenen Boden in den alten Obstgärten kommen nicht mehr voran. Der Obstgenuß, der Verbrauch von Mostobst wird aber, wie jede Statistik nachweist, von Jahr zu Jahr bedeutender. Wir müssen Mittel und Wege finden, um reichere und regelmäßigere Erträge zu erzielen.

Forschen wir nach den Ursachen, weshalb altbewährte Sorten uns heute nicht mehr genügen, so finden wir diese zum Teil in der eben angedeuteten Degeneration der alten Sorten. Alles auf der Welt ist einem Kreislauf unterworfen, dem Werden und Vergehen.

Wenn wir heute ein Reis auf einen jungen Wildling aufsetzen, so ist diese einjährige Veredlung nicht ein Jahr, sondern in Wirklichkeit oft mehrere hundert Jahre alt, weil das Reis von einer vieljährigen Pflanze, diese wieder von einer solchen und so zurückgehend bis zum ersten aus Samen entstandenen Baum der Sorte entstammt. In gleicher Weise wie Tiergattungen und Menschenrassen sterben auch unsere Obstsorten aus. Diese Degeneration wäre aber nicht so schnell eingetreten, wenn wir dieselben Pflanzen nicht immer wieder auf demselben Boden gezogen

Digitized by Google

hätten, wenn wir, wie es in der Landwirtschaft üblich ist, regelmäßigen Fruchtwechsel, wenn wir Zuchtwahl beim Schneiden unserer Edelreiser getrieben hätten. Nehmen wir zum Beispiel unseren wertvollen Luikenapfel, für den kaum ein gleichwertiger Ersatz gefunden werden dürfte, so finden wir, daß dieser Apfel an einzelnen Stellen sich noch einer guten Gesundheit erfreut und noch alle seine guten Eigenschaften besitzt, wegen deren er uns so wertvoll war. Wir haben es dort mit einem Boden zu tun, der dem Luiken zusagt, mit einem passenden Boden. Alle die verschiedenen Urteile über ein und dieselbe Sorte stammen zum größten Teil daher, daß in einem Fall die Sorten auf zusagendem Standort, in geeignetem Klima stehen, im andern Fall nicht.

Es ist vielleicht eine bittere, aber deshalb nichtsdestoweniger unumstößliche Wahrheit, daß wir auch bezüglich **der Pflege unserer Bäume** nicht überall die nötige Sorgfalt beobachtet haben. Man findet teilweise ganze Gemeinden, deren Baumbestand, speziell der alte, mehr einer Forstkultur, als einer Obstkultur gleicht. Und doch sind es gerade die älteren Bäume, die uns die großen Mengen für unseren Bedarf liefern. Jede junge Pflanzung ist nur ein Wechsel auf die Zukunft, wir wissen nicht, welchen Zufällen sie noch ausgesetzt ist und ob sie uns überhaupt jemals einen Ertrag bringen wird, „denn die Elemente hassen das Gebild der Menschenhand".

Ich möchte deshalb zuerst der **Pflege der alten Bäume** einige Worte widmen. Betrachten Sie unsere Apfelbäume in diesem Jahr. Sie werden finden, daß ein großer Teil mehr wie dürftig, ja kümmerlich dasteht. Woher kommt dieser Übelstand? Ungeziefer und Krankheiten sind im laufenden Jahr nicht in dem Maße aufgetreten, daß die Ursache allein darin zu erblicken wäre. Der Grund liegt wo anders.

Im Vorjahr mit seinem außergewöhnlich reichen Obstsegen haben die Bäume alles hergegeben, was sie an Nährstoffen besaßen. Wir haben versäumt, ihnen während des trockenen Herbstes die nötige Nahrung, insbesondere das nötige Wasser zuzuführen. Die Winterfeuchtigkeit konnte wegen des fast stets gefrorenen Bodens nicht in den Untergrund dringen, im Frühjahr gabs ebenfalls nicht viel Niederschläge. Die Folge davon war, daß unsere Bäume, insbesondere Apfel- und Zwetschenbäume, die ihre Nährstoffe mehr in der Nähe der Oberfläche aufnehmen, frühzeitig ihren Trieb abschließen mußten, daß sie statt Reservenahrungsstoffe fürs nächste Jahr aufzuspeichern, sich gerade noch mit Mühe und Not am Leben erhalten konnten. Von einem großen Ertrag kann auch im nächsten Jahr kaum die Rede sein, wenn wir nicht im Spätsommer noch schnell unseren Fehler verbessert und den Bäumen Wasser und Nahrung verschafft haben.

Eine weitere Ursache ist die mangelhafte **Wundpflege.** Wenn man auch keinen theoretischen Unterricht über das Pflanzenleben erhalten hat, so sieht man doch, wenn man durch die Baumgüter wandelt, wie ungemein schädlich solch schlechtgepflegte Wunden für den Baum sind. Jede Wunde, die nicht vor Witterungseinflüssen geschützt ist, fault nach und verursacht ein Absterben des inneren Holzkörpers. Wie wenig widerstandsfähig solche Bäume bei Sturm und Schneedruck sind, haben wir oft genug Gelegenheit gehabt, zu sehen. Und doch diese Nachlässigkeit gegenüber einer Pflanze, die wir mit viel Mühe und Kosten soweit herangezogen haben, daß sie uns nunmehr durch reiche Erträge belohnen könnte! Es ist ein großer Kapitalverlust, wenn ein Baum, der bei guter Pflege 80 Jahre alt geworden wäre, infolge einer anfänglich nur geringen Nachlässigkeit nur 60 Jahre alt wird. Die großen Erträge kommen erst mit den großen Bäumen. Können wir diesen die Lebensdauer um einige Jahre verlängern, so haben wir eine viel größere und viel sicherere Rente aus unserer Obstkultur zu erhoffen, als von einer jungen Anpflanzung, über die noch viele elementare Ereignisse hereinbrechen können, ehe sie Vollernten bringt. Daß man alte Baumruinen, die nur dem Ungeziefer Unterschlupf bieten, schleunigst entfernen soll, ist selbstverständlich.

Stamm- und Rindenpflege wird, wie ich mich überzeugen konnte, in vielen Gegenden ordentlich gehandhabt. Leider nicht überall. Und die Besitzer von verwahrlosten, bemoosten und schuppenbesetzten Bäumen brauchen sich nicht zu wundern, wenn Jahr für Jahr das Ungeziefer und die

Digitized by Google

Pilzsporen, die unter Moosen und Rindenschuppen ein angenehmes Winterquartier finden, in erschreckender Weise überhand nehmen. Leider werden auch die anstoßenden Obstzüchter, die mehr Sorgfalt auf ihre Bäume verwenden, von dieser Nachlässigkeit mitbetroffen. Die Folge davon ist dann der Ruf nach Spritzmitteln, Karbolineum und dergleichen künstlichen Abwehrmitteln.

Die **mangelhafte, meist verspätete Schädlingsbekämpfung**, auf die ich hier jedoch nicht näher eingehen will, ist zum großen Teil auch mit daran schuld, daß wir von unseren Bäumen nicht die Erträge bekommen, die wir erwarten.

Das Grundübel bei unserem ganzen Obstbaubetrieb liegt jedoch in **der unrichtigen Anlage selbst** und ich will versuchen, Ihnen all die Momente vorzuführen, die bei Anlage junger Obstgüter zu beachten sind. Ich lasse den Gartenobstbau hier ganz beiseite und bespreche ausschließlich den landwirtschaftlichen Obstbau, der uns die Massenerträge bringen soll, die wir haben müssen, wenn wir nicht Jahr für Jahr unsere Millionen an barem Geld ins Ausland abfließen lassen wollen.

Bei jeder landwirtschaftlichen Kultur gibt es eine Vorbereitung des Bodens, eine Düngung, eine genaue Auslese des Saatgutes, einen Fruchtwechsel. Dabei dauern diese Pflanzen meist nur ein Jahr, während eine Obstanlage für ein Menschenalter angelegt wird. Gemachte Fehler sind hier erst nach einer Reihe von Jahren bemerkbar, oft sind sie, z. B. bei unrichtiger Standortwahl gar nicht mehr zu verbessern; deshalb ist es unsere Pflicht, alle Umstände in Betracht zu ziehen, die auf das spätere Gedeihen der Pflanzung Einfluß haben; Vorbereitung des Bodens, Auswahl des Pflanzmaterials, zutreffende Wahl des Standortes, ausreichende Entfernung der Bäume, gute Sortenwahl und Pflege während der ersten Jahre.

Vorbereitung des Bodens. Obst kann man fast überall pflanzen. Der beste Boden wäre wohl der geeignetste, aber die Landwirtschaft gibt ihn selten her. Deshalb muß man auch geringeren Boden in Betracht ziehen und diesen durch Vorkultur von Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Gründüngung in einen kulturfähigen Zustand versetzen. Man darf nicht vergessen, daß man später nicht mehr viel nachholen kann, gewöhnlich auch das Wenige, was man nachholen könnte, noch versäumt.

Bei Abhängen, die hierzuland doch sehr häufig für Obstbau in Anspruch genommen werden, müssen solche Baumlöcher gemacht werden, daß die jungen Bäume für Jahre hinaus genügend Raum zum Ausbreiten der Wurzeln finden, daß vor allem sich so viel Winterfeuchtigkeit ansammeln kann, daß der Baum bei ausbleibendem Regen im Frühjahr einen Vorrat von Feuchtigkeit findet.

Die meisten schlecht gedeihenden Bäume an Abhängen gehen nur deshalb nicht voran, weil sie Wassermangel leiden. Die erhöhten Ausgaben für die richtige Anlage einer solchen Pflanzung machen sich später vielfach bezahlt. Eine Vorratsdüngung ist fast stets, besonders aber in armen Böden, angebracht, in Düngerarten, die vom Boden absorbiert werden, Kali, Phosphorsäure. Man darf nicht vergessen, daß den Wurzeln später viel schwerer beizukommen ist und daß eine einmalige gründliche Gabe vor der Pflanzung billiger beizubringen ist, als später öftere Gaben.

Im Gegensatz zu tiefen weiten Baumlöchern an Bergabhängen wären derartige Senkgruben in flachem Gelände ganz unangebracht, an feuchten Stellen direkt schädlich. Sobald man dort in eine undurchlässige Schicht eindringt, schafft man dem Baum eine im Winter dauernd mit Wasser gefüllte Grube, in welcher alle eindringenden Wurzeln absterben.

„Eines schickt sich nicht für Alle", also die Baumgrube dem Standort anpassen.

Die Auswahl des Pflanzmaterials. Wer hier spart, der ist gegen seinen eigenen Nutzen. Hier ist das Beste gerade gut genug und es ist tief bedauerlich, daß man sich nach all den vielen traurigen Erfahrungen noch nicht von der Wichtigkeit überzeugen ließ, gutes Baummaterial aus reellen Baumschulen zu beziehen. Es gehört kein Fachmannsauge dazu, um zu erkennen, daß aus einer 20 Pfennig-Baummarktware nie etwas werden kann. Sie stehen ja im ganzen Land, öfters sogar an den Straßen herum, diese Produkte einer verfehlten Erziehung! Wenn je ein

Digitized by Google

Baum daraus wird, so dauert es die dreifache Zeit, die ein gutgezogener Baum zum Aufbau einer tragbaren Krone braucht. Und diese Jahre sind uns verloren, der Krüppel wird deshalb nicht älter, im Gegenteil, er verfällt viel früher dem Siechtum. Die in der Jugend verlorenen Jahre werden nicht nur nicht eingeholt, sondern es geht eine ganze Anzahl Jahre des Vollertrages verloren. Die Sparsamkeit ist also sehr übel angebracht.

Man hört oft die Ansicht äußern, daß Bäume, auf rauher Höhe gezogen, besser fortkommen, als solche, die in wärmeren Niederungen gezogen sind. Diese Ansicht ist nicht berechtigt. Ein gutgezogener Baum gedeiht überall, ein schlechtgezogener nirgends. Hat man Gelegenheit, seine Bäume in der Nähe zu kaufen und sie persönlich abzuholen, so wird man natürlich stets gut dabei fahren. Die Ansicht, daß Bäume aus üppigem Boden nicht so gut gedeihen, rührt hauptsächlich daher, daß auf solchem Boden die Vegetation zu üppig, der Stand der Bäume und die Entfernung der Reihen in den Baumschulen diesem Wachstum entsprechend zu eng genommen werden. Solche Bäume stehen in sich zu dicht, Luft und Licht haben keinen Zutritt zum Stamm; und kommt der Baum in eine rauhe Gegend, so werden sich auf der Sonnenseite Brandflecken und auf der Schattenseite Frostwunden einstellen. Dasselbe trifft zu, wenn die Kulturen mit Stickstoff überdüngt sind, die Bäume haben dann kein kernfestes, sondern schwammiges Holz. Eine Baumschule kann gute und schlechte Bäume ziehen, ob sie auf der Höhe oder in der Niederung liegt. Der Fachmann wird immer sofort erkennen, was er vor sich hat.

Die Entfernung der Bäume. Auf diesen Punkt lege ich bei dem mir heute gestellten Thema den größten Wert. Die zu gering bemessene Entfernung ist der Grund des zu frühen Absterbens so vieler Bäume, sie ist auch der Grund der zu geringen Tragbarkeit. Nicht nur, daß die Bäume sich gegenseitig in die Höhe treiben und die unteren Äste, die doch den ersten Fruchtertrag geben sollten, zum Absterben bringen, sondern vor allem wegen der gegenseitigen Nahrungsentziehung. Wenn die Krone keinen Platz zur vollen Entwicklung hat, so hat ihn die Wurzel erst recht nicht, denn sie reicht weiter hinaus. Eine ausgiebige Befeuchtung in solchen Dickichten ist ausgeschlossen. Die Sommerniederschläge kommen kaum auf den Boden, geschweige denn in den Boden. Das Ungeziefer findet willkommene Brutstätten, die Krankheiten übertragen sich ungemein leicht. Es ist ja bekannt, daß die Blutlaus sich nur da breit macht, wo kein Luftzug hinkommt; sie fehlt auf den zugigen Höhen durchweg und tritt in windgeschützten dichten Pflanzungen in unvertilgbaren Massen auf. Es ist ein falscher Glaube, daß man von einem Baumstück, auf dem mehr Bäume stehen, als richtigerweise dorthingehören, mehr Früchte ernten könne. Es wird hierin sehr viel gesündigt, trotzdem daß der richtige Maßstab sehr leicht gefunden werden kann, wenn man von den bereits ausgewachsenen Bäumen derselben Sorte den Kronendurchmesser feststellt. Meist werden für Hochstämme 10 Meter, öfters noch weniger als richtige Entfernung angegeben. Das richtige Mittel ist auch damit ziemlich getroffen, es ist aber keine Rücksicht auf die Ausdehnung der einzelnen Sorte genommen. Ein Blick auf die Umgebung zeigt uns, daß der Durchmesser einer Welschen Bratbirne, einer Palmischbirne 14 Meter im Mittel ist, Geißhirtle durchschnittlich 10 Meter mißt, Williams Christbirne und Gute Luise dagegen 7 Meter. Ich habe mir in früheren Jahren die Maße der in meinem Wirkungskreis angebauten Obstsorten verschafft und kann Ihnen folgende Zahlen angeben:

Äpfel: Charlamowski 7 m, Goldparmäne 8 m, Gr. Bohnapfel 8 m, Parkers Pepping 8 m, Kgl. Kurzstiel 9 m, K. Alexander 9 m, Baumanns Renette 9 m, Kanada-Renette 10 m, Sternrenette 10 m, Graue französische Renette 10 m, Gravensteiner 10 m, Gelber Edelapfel 11 m, Harberts Renette 11 m, Landsberger Renette 11 m, Boikenapfel 12 m, Ribston Pepping 12 m, Roter Eiser A. 12 m, Jakob Lebel 12 m.

Birnen: Clairgeau 6 m, Williams Christbirne 7 m, Blumenbachs Butterbirne 7 m, Gute Luise 7 m, Josephine v. M. 8 m, Regentin 8 m, Gellerts Butterbirne 8 m, Wildl. v. Einsiedel 9 m, Weilersche Mostbirne 9 m, Metzer Bratbirne 10 m,

Digitized by Google

Gr. Katzenkopf 10 m, Pastorenbirne 10 m, B. v. Tongre 10 m, Amanlis Butterbirne 11 m, Diels Butterbirne 12 m, Kuhfuß 14 m, Welsche Bratbirne 15 m, Champagner-Bratbirne 15 m.

Diese Maße haben allerdings nur bedingte Geltung, weil die Ausdehnung der Bäume je nach dem Nährstoffgehalt des Bodens hier etwas mehr, dort etwas weniger betragen wird. Sie müssen deshalb für jede Gegend speziell ermittelt werden. Das Verhältnis der Sorten zueinander wird aber stets mit dem oben angegebenen übereinstimmen. Wenn der Kronendurchmesser des ausgewachsenen Baumes der anzupflanzenden Sorten festgestellt ist, so ist alles übrige nur eine reine Rechenaufgabe. Die Ungleichheit in der Ausdehnung der einzelnen Sorten läßt sich sehr gut dadurch ausgleichen, daß man das Mittelmaß, besser noch etwas mehr nimmt, die Reihen danach absteckt und zwischen zwei breiteren Kronen eine schmale plaziert.

Aber nicht nur auf die Breite, sondern auch auf die Höhe der Bäume ist Rücksicht zu nehmen. Der hohe Baum wird dem niedrigen stets Luft und Licht wegnehmen, dieser wird dadurch gezwungen, mehr als ihm sein natürliches Wachstum vorschreiben würde, in die Höhe zu schießen und die Fruchtbarkeit wird dadurch fortwährend hintangehalten. Mit genauen Messungen hierüber kann ich nicht dienen, Sie werden sich aber mit einem Blick auf das erste Baumgut, das Sie in diesem Sinn betrachten, überzeugen können, daß der Höhenunterschied der einzelnen Sorten mitunter das Doppelte beträgt. Je weiter wir mit den Bäumen auseinander rücken, desto weniger störend wirkt der Höhenunterschied; er stellt aber die Rentabilität einer Anlage in Frage, wenn wir zu dicht pflanzen.

Weiter ist die Lebensdauer der Bäume zu beachten. Goldparmäne wird durchschnittlich 40 Jahre, Boikenapfel dagegen 80 Jahre alt. Es gibt hier bei den Äpfeln eine Regel, die ziemlich zuverlässig ist, wenn auch die besseren oder schlechteren Bodenverhältnisse die Zahlen etwas verschieben. Alle früh- und reichtragenden Sorten, mit schwächerem Wuchs und meist kurzem Fruchtholz haben eine Lebensdauer von etwa 40—50 Jahren, alle spättragenden, starkwachsenden Sorten mit meist langem Fruchtholz haben eine Lebensdauer von etwa 70 bis 80 Jahren. Bei Birnen ist das Verhältnis ähnlich, nur der Unterschied in der Lebensdauer noch größer. Baumgüter, welche ohne Rücksicht auf die Lebensdauer der einzelnen Sorten angelegt sind, haben niemals eine Zukunft. Man ist durchaus nicht gezwungen, nur lang- oder nur kurzlebige Sorten für ein Stück zu wählen, man kann sein Land auch ganz gut ausnützen, wenn man kurzlebige Bäume zwischen langlebige setzt und die ersteren mit der Zeit entfernt. Ganz verkehrt aber ist es, für einzelne abgestorbene Bäume junge an dieselben Stellen nachzupflanzen. Solange die ganze Anlage jung ist, geht dies selbstverständlich; aber wenn die Bäume schon eine stattliche Höhe erreicht haben, so ist jeder derartige Versuch zwecklos. Wenn der Baum auch anwächst, so vegetiert er doch nur armselig weiter. Gründliche Bodenauffrischung hilft ihm wohl etwas nach, aber er wird nie den Platz entsprechend ausnützen und nur einen Teil seiner natürlichen Fruchtbarkeit entwickeln können. Leider sind sehr viele Baumgüter ohne Rücksicht auf die eben angeführten Punkte angelegt. Ihre Zukunft ist nichts weniger als glänzend. Heute geht ein Baum, morgen ein anderer zu Grunde, es ist weder ein Leben noch ein Sterben, und mit einem ausgewinterten Roggenfelde vergleichbar, das im Frühjahr nur noch teilweise bestockt ist. Dort greift der Landmann energisch ein und baut das ganze Land um, beim Baumgut geht das leider nicht.

Ich möchte hier über das absterbende Baumgut einige Worte sagen. Württemberg hat einen Jahrhunderte alten Obstbau. Statt Fruchtwechsel zu treiben und ein abgetragenes Baumfeld zu verlassen, hat man sich vielfach auf dem alten, längst ausgemergelten Stück abgemüht, weil die alten Baumgüter meist so bequem nahe am Haus, rund um die Ortschaften lagen. Es ist aber an der Zeit, daß man diese Methode fallen läßt. Hätte man früher schon das freiwillig getan, wozu man heute gezwungen ist, hätte man einen anderen Teil der Gemeindeflur angepflanzt, und die alten Stücke 10, 20 Jahre lang beackert, so

Digitized by Google

könnten dort heute schon wieder schöne neue Pflanzungen stehen. Viele haben den Mut verloren, weil auf den alten Stücken nichts mehr aufkommt und sie vernachlässigten ihre alten noch guten Bäume und beschleunigten so deren schnelles Absterben in unverantwortlichster Weise. Man soll bei einem Obstbaum nicht zu früh zur Axt greifen, im Alter bringt er die größten Erträge, wenn auch nicht die schönsten Früchte; beim Bedarf für Mostbereitung kommt es ja mehr auf die Quantität als auf die Qualität an. Man lasse deshalb die Stellen ruhig frei, auf denen Bäume frühzeitig eingegangen waren und stoße sich nicht an den leeren Plätzen. Dort kommt Sonne und Luft herein, die stehengebliebenen Bäume werden sich infolge dessen, und weil sie sich mit keinem Nachbar mehr um die Nahrung streiten müssen, zu gewaltigen reichtragenden Exemplaren entwickeln.

Unterdessen schaffe man sich auf einem anderen Teil der Flur, auf jungfräulichem Boden, neue Baumgüter nach den Erfahrungen, die man bezüglich der Sorten und Bäume auf den alten gesammelt hat, und es wird nicht gar zu lange dauern, so hat man wieder einen jungen vielversprechenden Baumbestand. Man hört überall die Einwendung, daß bei der kleinen Parzellierung, die hierzulande allenthalben angetroffen wird, keine Einheitlichkeit zu erreichen sei. Bei gutem Willen läßt sich aber alles erreichen. Wir müssen mit aller Energie auf Einheitlichkeit im Obstbau hinstreben, sowohl bezüglich der Anpflanzung als auch der Sorten. Ohne Einheitlichkeit werden wir nie dahin kommen, unseren Bedarf im Inland zu decken. Man macht in Städten und Dörfern Bebauungspläne, weshalb beim Obstbau nicht? Eine einheitliche, der Ausdehnung der gewählten Sorten entsprechende Entfernung ist bei der kleinsten Parzellierung zu erreichen. Stoßen die Grenzen nahe aneinander, so pflanzen die Nachbarn eben gegenseitig im Verband und die Bäume rücken auf den einzelnen Stücken so weit auseinander, bis sie von den Nachbarbäumen die vorgeschriebene Entfernung haben. Der einzelne Besitzer hat dadurch nicht etwa weniger Ertrag, weil er weniger Bäume hat, sondern er hat im Gegenteil mehr zu erwarten und sein Land wird nicht so sehr ausgesogen, als bei dem gegenwärtigen Raubbau.

Gesetzlich läßt sich so etwas nicht festlegen, es muß Sache der freien Vereinbarung sein. Mit etwas gutem Willen und mit tatkräftigem Vorgehen der maßgebenden Männer ließe sich hier viel erreichen. Gesetze sind oft einseitig, das zeigen am besten die hier gültigen Vorschriften für Straßenpflanzungen. Auf eine gewisse Anzahl Meter, sagen wir zehn, muß ein Baum gepflanzt werden. Wenn einer abgängig ist, muß ein neuer an dessen Stelle gesetzt werden, trotzdem wir wissen, daß er in dem alten Baumloch und unter der Konkurrenz der nebenstehenden nicht weiterkommt. Die erste Generation Bäume hat den Boden bereits ausgesogen, was nun? Wäre hier von vornherein mit Rücksicht auf spätere Zwischenpflanzung eine Entfernung von 15, bei Mostbirnenbäumen von 20 Meter angenommen, so könnten die folgenden Generationen einander abwechseln, ohne Gefahr, daß später ein lückenhafter Bestand und ein allgemeines Zurückgehen der ganzen Pflanzung Platz greifen würde. Die Standorte könnten mit Pfosten markiert werden, wenn dies wegen der Verkehrssicherung notwendig erachtet wird. Diese Pfähle kämen billiger zu stehen als nicht gedeihende Obstbäume und die übrigen Bäume brächten desto größeren Ertrag.

Über die **Sortenwahl** will ich mich nicht weiter verbreiten, sie wird stets Lokalsache sein. Die Hauptgesichtspunkte sind folgende: vor allem Einheitlichkeit, Auswahl weniger, gut gedeihender Sorten. Jede Frucht, wenn sie nur in Massen gezogen wird, hat Handelswert und die besten Sorten sind für den Handel wertlos, wenn sie in kleinen Portionen vom Händler zusammengesucht werden müssen. Um die einzelnen Wünsche zu befriedigen, dafür sind die Hausgärten da; da gibt es so viele Plätzchen außerhalb der geschlossenen Pflanzung. Und schließlich kann man sich für das Geld, was aus einer gutgedeihenden sicheren Obstsorte gelöst wird, dasjenige kaufen, was man außerdem noch braucht. Einer der ersten Fachmänner im Obstbau hat seiner Zeit das Wort geprägt: „Besser einen Zentner von einer Sorte, die 5 Mark kostet, als keinen Zentner von einer Sorte, die 50 Mark

Digitized by Google

kostet". Daher nur die Obstart in einer Gegend züchten, die erfahrungsgemäß dort gedeiht. Es ist ja vollständig ausgeschlossen, daß alle Obstarten und Sorten auf einem Grundstück und in derselben Lage gleich gut gedeihen, insbesondere wo man mit Wasser und Dünger nicht immer beikommen kann und auch meist nicht will. Auf nassem Grund kommen Pflaumen noch sehr gut fort, Kirschen und Äpfel dagegen gehen bald ein. Umgekehrt pflanzt man Zwetschen nicht auf einen trockenen Hügel.

Einige Worte noch über die Pflege einer jungen Anlage. Wir sollten immer mehr dazu übergehen, junge Bäume nicht mehr wie bisher in Grasland zu pflanzen, sondern den Boden nach wie vor beackern; zum Grasanbau ist es noch Zeit, wenn die Kronen der Unterkultur hinderlich werden. Welch großer Unterschied zwischen dem Wachstum solch beackerter Baumgüter und solcher, die von Anfang an mit Gras oder Klee eingesät sind, sich in der Entwicklung der Bäume zeigt, kann jeder an einzelnen, im Acker oder Gemüsegarten stehenden Bäumen sehen. Meist ist es Wassermangel unter der Grasnarbe, die den Bäumen das Fortkommen erschwert. Was hier ein Baum in 20 Jahren wird, das macht er dort in der Hälfte der Zeit. Der Widerwille gegen derartige Kulturen stammt durchaus nicht aus Erfahrung, sondern es fällt dem Landmann zu schwer, sich an etwas Neues zu gewöhnen. Andere Länder, z. B. Böhmen, kennen diese Kultur schon längst, und die Pracht der dortigen Bäume, die Riesenerträge sind Beweise für deren Zweckmäßigkeit. Bis zu 10 Jahren kann man mit jedem Gespann an die Bäume so nahe heranpflügen, daß nichts mehr liegen bleibt, nachher findet der Schwingpflug Verwendung, mit dem man sogar in Buschobstkulturen dauernd alles umarbeiten kann. Der Grasunterbau ist nur im moorigen Boden angebracht, weil dort das überflüssige Wasser von der Grasnarbe aufgesogen wird, sonst aber ist er in jungen Obstanlagen stets schädlich. Man sollte dazu übergehen, alle älteren Baumgüter in gewissen Zeiträumen umzupflügen, ein Jahr brach liegen zu lassen, oder, wenn noch möglich, Kartoffeln zu bauen und im folgenden Jahr wieder frisch einzusäen. Das gute Gedeihen der Bäume, die bedeutend reicheren und vollkommeneren Ernten entschädigen reichlich für den Grasausfall des einen Jahres und das Gras wächst nachher um so üppiger. In Schernbach im Schwarzwald ist diese Methode eingeführt und hat sich dort vortrefflich bewährt. Der prachtvolle Stand der dortigen Bäume, die in Württemberg ihresgleichen suchen dürften, legt Zeugnis davon ab.

Meine Herren! Ich bin fest überzeugt, wenn wir unsere alten Baumgüter in richtiger Weise pflegen, wenn wir ihnen vor allem Luft, Licht, Wasser und Dünger schaffen, wenn wir, wo irgend möglich, die alten Baumgüter verlassen und auf jungfräulichem Boden neue anlegen, unter Berücksichtigung der hier ausgeführten Gesichtspunkte, so gehört die Zukunft im Obstbau uns. Tun wir dies nicht, und schließen wir uns nicht zu gemeinsamer Sortenwahl, einheitlicher Pflanzung und gemeinsamem Absatz unserer Produkte zusammen, bauen wir nicht Tafelobst da, wo Tafelobst gedeiht, Mostobst da, wo Mostobst hingehört, so gehört die Zukunft dem Ausland, das unerhörte Anstrengungen macht, um den deutschen Markt zu erobern. Die Verhältnisse haben sich gegen früher wesentlich geändert. Wo sich eine Lücke zeigt, steht auch das Ausland auf der Lauer, um uns mit seinen Produkten zu überschwemmen. Dieser Herbst wird wieder solch eine Lücke öffnen; sorgen wir dafür, daß wir sie in Zukunft selber ausfüllen können.

Pflanzet Frühobst!

Betrachtungen über den Stuttgarter Obstmarkt.

Referat von Vereinssekretär Schaal auf dem III. Obstbautag in Tübingen.

Mit 1. Juni kommen die letzten Äpfel vorjähriger Ernte auf den Markt; es ist dies der geeignetste Zeitpunkt, um einen Rückblick auf das Obstgeschäft zu werfen und Vergleiche anzustellen, insbesondere aber aus den gemachten Erfahrungen die Schlüsse zu ziehen, die unseren Züchtern bei Neupflanzungen zur Richtschnur dienen können.

Das Obstgeschäft war schon während des Monats Mai schleppend, wegen der außerordent-

Digitized by Google

lichen Konkurrenz durch die Orangen. Im April und Mai steht der Markt unter dem Zeichen der Apfelsinen. Wenn noch Äpfel begehrt werden, so sind dies immer nur kleine Mengen. Die Birne hört schon nach Weihnachten auf, am Wochenmarkt eine Rolle zu spielen; nur ab und zu taucht noch ein Korb auf. Alle die späten Winterbirnen, von denen Tausende von Spalieren und Pyramiden im Lande angepflanzt sind, glänzten durch Abwesenheit; wenn sie je einmal in die Erscheinung traten, so geschah dies in einem Zustand, der sie dem Käufer wenig empfehlenswert erscheinen ließ. Das gibt zu denken! Die Bäume sind da, wo bleiben die Früchte? Ein Teil derselben wird ja wohl vom Züchter selbst verspeist, ein Teil mag auch vom Züchter im Herbst schon verkauft worden sein, aber man sollte doch annehmen, daß man an jedem Markttag eine Anzahl der Sorten zu sehen bekäme, die in den Katalogen mit der Reifezeit: „Januar bis Mai" bezeichnet sind. Der überwiegende Teil der Obstzüchter zieht doch sicher Obst zum Verkauf und er wird seine Winterbirnen in einem Jahr wie das vergangene, wo die Preise bis auf 3 Mark für den Zentner heruntergingen, sicher nicht im Herbst losgeschlagen haben. Liegt doch gerade der angebliche Wert der Winterbirnen darin, daß man sie im Frühjahr zu teuren Preisen verkaufen kann. Wo sind sie? Wo ist der Geldertrag davon?

Der Erwerbsobstbau hat sich längst von dem Gedanken freigemacht, daß mit späten Winterbirnen, wenn nicht ganz besonders günstige Verhältnisse vorliegen, viel Geld zu verdienen ist. Nur im letzteren Falle und bei Aufbietung größter Intelligenz können hier in Deutschland Früchte dieser Sorten gezogen werden, welche den von Frankreich eingeführten Wintersorten Konkurrenz bieten dürfen. Der Privatgartenbesitzer ist mit solchen Sorten nicht gut bedient, im landwirtschaftlichen Obstbau sollten sie gar nicht genannt werden. Ihre Kultur erfordert mehr, als der gewöhnliche Obstzüchter davon versteht und sie gedeihen nur an wenigen Plätzen. Der Ertrag, insbesondere der Prozentsatz gut ausgebildeter Früchte ist so minimal, daß man von Rentabilität nicht mehr sprechen kann. Die Krankheiten und Schädlinge machen sich auf diesen Sorten in erschreckender Weise breit und übertragen sich nur zu leicht auf die Umgebung, es werden nach und nach Sorten in Mitleidenschaft gezogen, die man früher nur als gut und gesund bezeichnen konnte.

Betrachten wir das Bild des Obstmarktes am Abschluß des alten und Anfang des neuen Obstjahres, also nach dem 1. Juni.

Die Monate Juni und Juli gehören den Erdbeeren und Kirschen. Der Kirschenhandel ist mit dem Auftreten der Großhändler besser organisiert, als bei irgend einer anderen Obstart. Hier gibts Mengen einheitlicher Ware, hier können Züchter und Händler etwas verdienen, wenn auch der letztere mitunter den Löwenanteil am Gewinn einsteckt. Das wird so lange der Fall sein, bis sich die Obstbauvereinigungen miteinander in bessere Verbindung setzen, und sich der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung regelmäßig bedienen lernen. Der Preisunterschied zwischen kirschenreichen und kirschenarmen Gegenden Württembergs betrug in diesem Jahr oft 6—8 Mark per Zentner.

Die Erdbeeren kommen zu schmutzig auf den Markt, selten fand man ganz reine Früchte; das Unterlegen der Erdbeersträucher mit Hobelspänen, Holzwolle, Torfmull, Gras oder dergl. gehört hier noch zu den Ausnahmen. Trotzdem blieben die Preise auf sehr annehmbarer Höhe, weil die Erdbeerernte allgemein schlecht ausgefallen war. Die reinen Beeren waren von den Händlern schon immer in aller Frühe, ehe das Publikum auf dem Markt erschien, aufgekauft. Mit dem Anbieten in 1 Pfund- und 2 Pfundkörbchen, wie dies für Tafelerdbeeren so sehr aus hygienischen und anderen Gründen wünschenswert wäre, hat es hier wohl noch gute Wege, weil als Standgeld pro Korb, gleichviel, ob derselbe 1 Pfund oder 50 Pfund enthält, 3 Pfennige erhoben werden.

Gleichzeitig mit den letzten Kirschen und Erdbeeren kommen die italienischen Birnen und französischen Pfirsiche und Aprikosen. Die massenhafte Einfuhr dieser Obstarten drückt in Verbindung mit den ebenfalls überreich angebotenen ausländischen Weintrauben sehr auf unsere Obstpreise. Sie wird voraussichtlich aber doch nicht

Digitized by Google

zu üppig werden, weil in dieser Jahreszeit die größte Hitze herrscht und eine 3—4tägige Bahnfahrt die Früchte stark angreift. Tatsächlich sind auch in diesem Jahr mehrere Waggons verdorben eingetroffen und zur Freude des ärmeren Publikums zu sehr niedrigen Preisen feilgeboten worden. Es wäre bei den in neuerer Zeit stark aufgenommenen Bestrebungen zur Einführung von Kühlwagen auf den Staatsbahnen wohl zu bedenken, daß diese Gelegenheit auch dem fremden Obst zu gute käme, dann allerdings könnte man zu gewissen Zeiten unangenehm mit fremder Ware überschüttet und die einheimische Produktion unrentabel gemacht werden.

Mit dem Augenblick, wo einheimische Aprikosen und Pfirsiche genügend angeboten werden, geht die fremde Einfuhr stark zurück, weil unsere Früchte aromatischer und frischer sind. Tatsächlich kommen Aprikosen und Pfirsiche von allen Früchten hier am besten zu Markt.

Die ersten Äpfel kommen ohne jede ausländische Konkurrenz auf den Markt. Die australischen sind seit Mai vorbei, sie waren so schlecht im Geschmack, und so überreif angeboten, daß man sich wundert, wie solche Ware zu 60 bis 80 Pfennig per Pfund Abnehmer finden konnte. Der Charlamowski macht sich allenthalben bemerkbar, er scheint die wohlverdiente Verbreitung gefunden zu haben. Nebenher wird sehr viel Minderwertiges in undefinierbaren Sorten angeboten. Wenn auch nur Fallobst, so kommen die Preise doch in den Marktbericht (6—8 Pfennig per Pfund) und üben auf das ganze Geschäft einen Druck aus. Als Perle erscheint ab und zu der Weiße Klarapfel, dem noch eine größere Verbreitung als dem Charlamowski zu wünschen wäre. Er wird zu 15—18 Pfennig en gros gehandelt und im Einzelverkauf zu 25 Pfennig angeboten. Das geringe Angebot in den älteren Frühsorten: Weißer und Roter Astrakan, Sommergewürzapfel, Pfirsichroter Sommerapfel, ist ein Beweis für die geringe Einträglichkeit oder das schlechte Gedeihen derselben; sie werden in nicht zu ferner Zeit von den beiden oben genannten Sorten, die beide den Vorteil haben, kerngesund und frei von Schädlingen und Krankheiten zu sein, verdrängt werden. Lord Grosvenor und L. Suffield, die reichtragenden Codlins, haben hier noch nicht die entsprechende Würdigung gefunden, vielleicht weil der Pomologe sich nicht über den geringen Geschmack derselben hinwegsetzen kann. Diese Sorten sollten aber gar nicht als Tafeläpfel angeboten werden, sondern als Kochäpfel. Jede Hausfrau sucht von den ersten Äpfeln etwas zu bekommen, um der Familie mit Apfelmus aufwarten zu können, und sie wird stets nach dem größten und schönsten Apfel greifen. L. Grosvenor und L. Suffield können in den ersten Tagen des August zu Markt gebracht werden und darin liegt der große Wert dieser Äpfel. Alle anderen Codlins sind kleiner, kommen später und stehen bei all ihren sonstigen guten Eigenschaften diesen beiden an Einträglichkeit nach. Das Angebot in Äpfeln ist Anfang August und bis gegen Ende desselben so gering, daß es für den Obstzüchter eigentlich greifbar nahe liegt, die Konjunktur besser auszunützen und von den ersten Äpfeln größere Mengen zu ziehen, statt der Herbst- und späten Wintersorten, für die er, wie aus nachstehender Tabelle hervorgeht, nicht die entsprechenden Preise erzielt, trotzdem gerade die späten Winterfrüchte schwer zu ziehen sind und das Ueberwintern derselben stets mit bedeutenden Verlusten verbunden ist.

Ist für die Äpfel die Konkurrenz frei, so macht sich dieselbe bei den Birnen sehr fühlbar. Italien überschwemmt die deutschen Märkte, auch den Stuttgarter, von Mitte Juli ab mit Birnen, die zu ziemlich niedrigen Preisen gehandelt werden. Die Qualität dieser Früchte ist durchaus nicht immer hervorragend, unsere Juli-Dechantsbirne übertrifft die meisten. Bis 15. August war noch verschwindend wenig hiesige Ware angeboten, außer Juli-Dechantsbirne noch Grüne Sommer-Magdalene und Muskateller, auch eine in verschiedenen Varietäten unter dem Namen Frühes Geißhirtle erscheinende Sorte. Juli-Dechantsbirne ist oft zu klein und unscheinbar, Muskateller kommt meist geschüttelt, Grüne Sommer-Magdalene zu früh und völlig unreif auf den Markt. Das Publikum kann sich für letztere Ware begreiflicherweise nicht sehr erwärmen und greift häufig zu den italienischen Birnen. Zweifellos würden hiesige Frühbirnen, in größeren Mengen,

Digitized by Google

in reifer, schön angebotener Ware die fremde Konkurrenz ebenso wie bei anderen Obstarten aus dem Feld schlagen. Auch das kaufende Publikum würde von einer schönen einheimischen Ware einen guten Eindruck bekommen und es könnte niemals der Gedanke aufkommen, es sei das Fremde besser als das Einheimische. Die grasgrünen Glasbirnen und die winzig kleinen Muskateller (zum Teil nur aufgelesene Ware) tragen nicht dazu bei, diesen Eindruck zu verwischen. Wenn die Juli-Dechantsbirne zu gering wächst und keine genügenden Erträge liefert, so müssen wir uns nach anderen gleichzeitig reifenden Sorten umsehen, und zwar sowohl Sorten, die durch Größe und Schönheit bestechen für den Massenkonsum, als auch nach solchen, die im Geschmack hervorragend sind.

Mit dem Erscheinen von Dr. Jules Guyot, Williams Christ, Clapps Liebling, können wir dem Publikum das Auserlesenste, sowohl was Qualität als Schönheit anbetrifft, bieten, aber dann ist der Markt mit Birnen überfüllt, die Preise sinken. Es handelt sich um Birnen, die vor dem 1. September angeboten werden können. Bis dahin war nur die Windsorbirne in wenigen Körben angeboten, trotzdem daß mit dieser starkwüchsigen, kerngesunden und sehr (auch auf Hochstamm) reichtragenden Sorte viel mehr Geld verdient wird, als mit sämtlichen späten Wintersorten. Eine in Österreich viel verbreitete Sorte, die zur gewünschten Zeit reift, die „Salzburger", kennt man hier noch wenig. Der Baum ist gesund, äußerst tragbar, wächst hochpyramidal, die Frucht kommt in Geschmack unserem Geißhirtle gleich, reift aber schon Anfang August und ist doppelt so groß. (Am 12. August d. J. wurde sie hier erstmals, von Tirol importiert, zu 40 Pfennig per Pfund im Kleinverkauf angeboten.)

Ein Vergleich der jetzigen mit den Preisen im vergangenen Herbst und Winter zeigt uns deutlich, wobei am meisten zu verdienen ist. Nachstehende Tabelle ist im Auszug aus den Wochenmarktsberichten unserer Zentralvermittlungsstelle vom Stuttgarter Engros-Markt wiedergegeben.

Danach notierten:	Äpfel (in Mark per Zentner)	Birnen (in Mark per Zentner)
im Anfang Juli 1908	— —	22
am 25. Juli 1908	14—23	12—22
„ 30. Juli 1908	8—12	12—22
„ 15. August 1908	6—12	8—20
im September 1908	5—10	5—20
„ Oktober 1908	4— 8	3—15
„ November 1908	5— 7	5—20
(Gravensteiner)	9,50—16	— —
„ Dezember 1908	5— 7	8—25
„ Januar 1909	6— 9	18—23
„ Februar 1909	7—12	— —
„ März 1909	10—15	— —
„ April 1909	11—16	— —
am 1. Mai 1909	11—20	— —
„ 15. Mai 1909	18—25	— —
(Der plötzliche Aufschlag hier ist auf geringeres Angebot zurückzuführen.)		
am 17. Juli 1909	— —	20—25
„ 20. Juli 1909	20—25	18—25
„ 3. August 1909	10—25	10—22
„ 12. August 1909	10—20	10—22
„ 24. August 1909	10—18	7—20
„ 1. September 1909	6—18	6—20
„ 9. September 1909	8—16	6—25

Sortenpreise: Charlomowski 16 Mk., Lord Suffield 15 Mk., Kaiser Alexander 16 bis 20 Mk., Gesl. Kardinal 16 Mk., Cellini 16 Mk., Lord Grosvenor 14 Mk., Manks Codlin 15 Mk., italienische Kanada-Renetten 16—22 Mk., italienische Goldparmänen 18—20 Mk., Williams 20—25 Mk., Geißhirtle 16—24 Mk., Clapps Liebling 18—25 Mk., Röm. Schmalzbirne 16 bis 18 Mk., Lebruns Butterbirn 22—25 Mk., Doppelte Philippsbirne 18—22 Mk.. Holzfarbige und Amanlis 15—16 Mk., Kongreß 20 Mk., Grunbirne 6—8 Mk.

Zieht man hiernach in Betracht, daß die angebotene Ware von Januar bis Mai sich im Aussehen fortwährend verbessert hat, daß die im April und Mai verkauften Früchte wahrscheinlich der übriggebliebene beste Teil von großen Mengen eingekelterten Obstes waren, und daß die Frühäpfel und -Birnen im Juli, Anfang August meist in sehr geringer Beschaffenheit zu Markt kamen,

Digitized by Google

daß ferner die Frühobstsorten durchweg gesunder, reichtragender und weniger empfänglich für Krankheiten sind, daß sie, wenn die Herbststürme eintreffen, schon geerntet sind, und daß nur ganz unbedeutende Mengen durch Sortieren ausgeschieden werden, so liegt der Vorteil der Frühobstkultur klar auf der Hand. Sollten die Preise auch in anderen Jahren wirklich nicht ganz die diesjährige Höhe erreichen, so dürfen wir nicht vergessen, daß sich in Frühobst viel leichter die doppelte Menge erzeugen läßt, gegenüber den Spätsorten. Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, sind sogar im reichgesegneten Jahr 1908 die Preise im Monat Juli annähernd so hoch gestanden wie heuer, im Februar 1909 genau so hoch wie im August 1908. Bei den Birnen reden die Zahlen noch deutlicher.

In Pfirsichen wird, nach dem Stand der heutigen Anpflanzungen zu urteilen, in kurzer Zeit ein reichliches Angebot eintreten, in Birnen und Äpfeln dagegen sind wir auf Jahre hinaus nicht im Stande die Anforderungen des Marktes zu decken und die ausländische Konkurrenz aus dem Feld zu schlagen.

Gegen die von Jahr zu Jahr sich mehrende Einfuhr der Orangen und fremden Weintrauben, welch letztere schon zu 20 Pfennig per Pfund im Kleinverkauf angeboten wurden, sind wir machtlos. Den Kampf gegen die Konkurrenz in den anderen Obstarten können wir mit Aussicht auf Erfolg aufnehmen.

Wo in Europa wird Apfelwein getrunken?

Wir Schwaben antworten natürlich einhellig und mit Begeisterung: in Württemberg und zwar im Oberland wie im Unterland, von der Tauber bis zum Bodensee, auf der Alb wie im Schwarzwald, — vom Minister wie vom Taglöhner! Und es ist gut so. Der Obstmost schlägt mit Sicherheit den Schnapsteufel aus dem Feld und bildet das angenehmste und stärkendste Getränk für Kopf- und Handarbeiter, in der Fabrik wie auf dem Acker oder im Wald. Alles mit Maß! gilt natürlich auch beim Most. Aber durch den Most allein ist wahrhaftig noch wenig Unmäßigkeit erzeugt worden. Wir Schwaben rechnen's zum Kapitel der Volkswohlfahrt, daß unser „Nationalgetränk" weder Schnaps noch Wein noch Bier ist, sondern — Most.

Indes sind auch andere Leute außer uns in Europa so gescheit gewesen. Da denkt man vor allem an das bei Frankfurt gelegene „Sachsenhausen" mit seinem berühmten „Äppelwein". Auch im Taunus trinkt man Most und zwar keinen schlechten: Dort nehmen sie die Speierlinge dazu und das gibt einen gerbstoffreichen und glanzhellen Obstwein. Die Speierlinge werden dort extra für diesen Zweck kultiviert, so gut wie jeder Apfelbaum. Wir gestehen: ein solcher Speierlingszusatz würde auch manchem württembergischen Most gut anstehen. Aber wo zieht man bei uns Speierlinge? —

Der Obstmost also regiert seit alter Zeit in diesen Gegenden Deutschlands.

Er hat aber längst sein Reich weit über Deutschlands Grenzen hinaus ausgedehnt, und zwar sind es — nach der Frankfurter Zeitung — drei Länder, in denen sich echte Mostgegenden finden. Das sind: in Frankreich die Normandie und die Picardie, dann der Südwesten Englands und endlich der Norden Spaniens. Von diesen können die beiden ersten, in denen der Apfelwein gerade wie bei uns Volksgetränk ist, nicht größeren Ruf der Qualität beanspruchen, die dritte aber bietet nach dem Urteil aller Reisenden den Inbegriff der Feinheit in der Zubereitung: den baskischen Sagardua.

Kommt der deutsche Reisende in Rouen in einen Gasthof, so wird ihm zu seinem Erstaunen als selbstverständliches Tafelgetränk Apfelwein „cidre" vorgesetzt. Von diesem französischen Wort „cidre" kommt die falsche Schreibung der „Normännischen Zitterbirne", die von der Normandie stammt, mit Zittern nichts zu tun hat, wohl aber mit „cidre", und — glücklicherweise bei uns zu Land nicht mehr viel zu sehen ist. Most ist in der ganzen Normandie das tägliche Getränk. Leider werden bei der Zubereitung dem Most Wasser und Zucker zugesetzt, was aus den bekannten Gründen die Güte des Produktes schädigt. So populär ist übrigens in der Normandie der Lit,

Digitized by Google

daß im Jahre 1892 bei Gelegenheit eines historischen Festzuges in Rouen, der den Einzug Louis de Brézés, des Groß-Seneschalls der Normandie, im Jahre 1526, darstellte, die Cidrebereitung durch eine riesengroße Kelter vorgeführt wurde. Nicht minder verbreitet ist in England der „cider". Ebenso wie in der Normandie beruht auch hier wieder die Überlieferung des Getränks auf altgallischer Sitte. Es sind nämlich gerade die keltischen Grafschaften, der äußerste Südwesten von England, in denen sich die Kultur des Apfelweins erhalten hat: Devonshire, Cornwall und Somerset. Auch Gloucestershire hat einen bedeutenden Kultus des Apfels und große Apfelernten. Dort kann man an alten Schenken eine Inschrift lesen, welche die Billigkeit des Getränks in origineller Weise rühmt: „Betrunken für einen Penny, bis zum Tode betrunken für zwei Pence." Die „Inschrift", das Motto der Sachsenhäuser Apfelwein-Kneipen besteht bekanntlich nur in einem grünen Kranz aus Tannenzweigen; das bedeutet: „Hier wird gezappt!" Lakonisch ist man auch in Trier. Dort ist an solchen Schenken angeschrieben: „Trank", was Äpfelwein bedeutet. Aber dieser Trank kennt keinen Speierling. Doch bekommt man ihn in schönen weißen Henkelkrügen aus Steingut kredenzt, was vornehmer aussieht als der „Stoff" in den derben Krügen des Mainlandes. So sitzt der Trierer Landmann ganz aristokratisch vor seinem „Pöhrtsche Bietz".

Englische Volkssitte hat den cider schon von altersher mit dem frühesten Jahrzeitfest jedes Jahres in Beziehung gebracht, mit dem Dreikönigstag. Da wird in Devonshire, zum Abschluß der heiligen zwölf Nächte, der „Twelft day" mit einer Feier für die Apfelernte auf den Pachthöfen verbunden. Der Pächter sammelt am Abend seine Leute, bewaffnet sie mit Flinten und alten Musketen und begibt sich mit ihnen nach den Obstpflanzungen. Dort wird unter den Apfelbäumen ein großer Krug mit cider aufgestellt und jeder gießt sich daraus soviel in sein eigenes Gefäß, bis es gefüllt ist. Alsdann stellen sich sämtliche Teilnehmer unter den besten Apfelbaum und der Gutspächter bringt einen feierlichen Trinkspruch auf diesen aus, worauf die Leute dreimal des Baumes Wohl trinken und in die Zweige Schüsse abgeben. In feierlichem Zuge kehren alle zurück. Zu Hause haben die Frauen die Türen abgesperrt: der Ankommende muß, ehe er eingelassen wird, erraten, was am Bratspieß steckt. Das sind oft die abenteuerlichsten Dinge, eßbar sind sie aber nicht. An anderen Orten werden unter Darbringung eines Segenspruchs die Apfelbäume mit Apfelwein begossen.

Der spanische Apfelwein heißt sidra. Er ist ausschließlich in den Nordprovinzen zu Hause: in Asturien, Galizien und Biscaya. Dort wird er überall gekeltert. Im Baskenland aber, wo man den Cider am wenigsten erwarten sollte, ist die schon erwähnte Sagardua ein Edelgetränk, das eines herrlichen Rufes im ganzen Süden sich erfreut.

Paris hat sich dem Apfelwein in den letzten Jahrzehnten mit steigender Liebe zugewandt; in den achtziger Jahren trank die Pariser Bevölkerung jährlich über 100 000 hl cidre und poiré (Birnmost). Nach dem deutsch-französischen Kriege von 1870 fiel merkwürdigerweise der Pariser Konsum von 73 459 hl (1869) auf 42 156 hl. Ganz Frankreich erzeugt etwa 12 Millionen Hektoliter, zwei Drittel davon geben die fünf Departements der Normandie. Der Wert beträgt 90 Millionen Francs. Unzählig sind die Cidre-Wirtschaften in Paris, man rechnet jetzt etwa 1500. Ebenso erstaunlich ist auch der Siegeszug des Apfelweins in den Vereinigten Staaten. Die Frankfurter Ausfuhr dorthin ist im Wachsen. Auf etwa drei Millionen Mark wurde die dortige Produktion vor 10 Jahren geschätzt. —

Wer dem Most überm großen Teich drüben zu seiner verdienten Geltung verholfen hat: es waren vor allem die ausgewanderten Württemberger. Wo ein Schwabe sich niederläßt, da pflanzt er Obstbäume, fast ehe er noch ein Dach über dem Kopf hat. Und von den Obstbäumen macht er seinen „Mosch", und der ist ihm in der Fremde wie daheim das liebste und gesündeste Getränk.

Weshalb es auch nicht zu verwundern, daß just ein richtiger Schwabe, nämlich bekanntermaßen Ludwig Uhland, das Lied dichten mußte:

Bei einem Wirte wundermild
Da war ich jüngst zu Gaste;
Ein goldner Apfel war sein Schild
An einem langen Aste.

Digitized by Google

II. Vereins-Angelegenheiten.

III. Württembergischer Obstbautag.

Tübingen 12. September 1909.

Nach den zwei ersten Obstbautagen (Hall I., Taulgau II.), die die Ersprießlichkeit dieser neuen Einrichtung aufs deutlichste zeigten, konnte man mit Spannung auf den dritten Obstbautag und auf das warten, was er für Aug' und Ohr, für Theorie und Praxis, für Gedächtnis und Gemüt bringen würde. Nun, jeder der Teilnehmer wird das Gefühl mit nach Haus genommen haben, daß alle Erwartungen übertroffen wurden und daß diese Einrichtung sich nicht bloß eingelebt hat, sondern mit jedem Jahr an innerer und äußerer Bedeutung gewachsen ist. Man merkt es auch an der Beachtung, die die Presse der Sache entgegenbringt: in fast allen Blättern des Landes standen z. T. äußerst ausführliche und eingehende Berichte darüber zu lesen — eine willkommene freiwillige Unterstützung unserer Bestrebungen; geeignet, den Fortschritt, den wir zum Wohl des Landes anstreben, in weiteste Kreise zu tragen und somit gerade das, was die Obstbautage wollen, in vortrefflicher Art zu ergänzen.

Den Bericht in diesen Blättern können wir kurz halten, sofern die Vorträge im Wortlaut hier veröffentlicht werden.

Wir geben eine zusammenfassende Schilderung 1. des Besuchs in Reutlingen, 2. der Vormittagsverhandlung und 3. des „III. Obstbautags" selber.

1. Der Besuch in Reutlingen.

Einer Einladung des Herrn Ökonomierat Fr. Lucas folgend, besuchte der Vereinsausschuß das Pomologische Institut in Reutlingen am Samstag den 11. September nachmittags, um die dortigen Kulturen und die neueingerichtete Obstverwertungsstation in Augenschein zu nehmen. Die Herren Vertrauensmänner und sonstige Besucher des III. Obstbautags waren freundlichst eingeladen, sich anzuschließen und dann von Reutlingen nach Tübingen weiterzufahren. 40—50 Mitglieder waren dem Ruf gefolgt und wurden gleich am Bahnhof von den beiden Herren Lucas aufs freundlichste empfangen. Während ein Teil der Besucher sich unter Führung von Herrn Lucas jun. gleich nach dem Institut begab, fuhren die Ausschußmitglieder mit Herrn Lucas sen. auf bereitgehaltenen Wagen am Reutlinger Schwefelbad vorbei zum Lucas'schen „Schieferstück".

Dieses ausgedehnte Grundstück war vor 25 Jahren, wie der Name noch andeutet, nichts anderes als ein „Stück Schiefer", wertloses Land, mit dem niemand etwas anzufangen wußte. Und heute? Heute ist's, wie wir uns an diesem Tage überzeugen konnten, ein prächtiges Baumgut, wie man nicht so bald ein zweites finden wird: erlesenste Sorten in Äpfeln und Birnen, wundervolle Zwetschenbäume, die kräftigsten Hochstämme mit Halbstämmen in Zwischenpflanzung, und was die Hauptsache ist: überall die herrlichsten Früchte, an denen man sich nicht satt sehen konnte, Birnbäume, die sich unter ihrer Last bogen, und dem apfelarmen Jahr zum Trotz nicht wenig vollbeladene Apfelbäume mit den gesündesten, vollkommensten Früchten. Aus einer Wüste ist ein Obstgarten geworden. Und das geschah im Zeitraum von nur einem Vierteljahrhundert. Wie wurde das ermöglicht? Durch Zufuhr von gutem Boden und durch fortgesetzte Düngung mit Fäkalien und Kunstdünger. Bei der Anpflanzung wurde der Schiefer — oft ganze Schieferblöcke — herausgeschafft und dafür der waggonweise beigeführte gute Boden eingefüllt. Obenaufliegend verwittert der Schiefer nach und nach. Und was Reutlingen früher an Kompostmaterial hergeben konnte, Bauschutt, Wollabfälle usw. usw. — das fand hier seine Nutzen stiftende Endbestimmung. Das Ergebnis liegt vor. Es ist mit Augen zu sehen in dem Lucas'schen „Schieferstück". —

Im Pomologischen Institut konnten die Besucher die weitausgedehnten Obstanlagen bewundern, die uns von Herrn Ökonomierat Lucas gezeigt wurden. Was war da draußen ein Reichtum namentlich an köstlichsten Birnen zu bewundern! Und im Innern der Anstalt in lichten luftigen Räumlichkeiten war eine treffliche Ausstellung von Obst und Obstverwertung eingerichtet: Sommer- und Herbstkernobst in tadellosen Früchten (wieder besonders Birnen!), Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen; dazu etwa 30 Sorten Haselnüsse. Daneben waren die verschiedenen Geräte für Obstverwertung bezw. -aufbewahrung in lehrreicher Reihe aufgestellt, Weck, Rex und wie sie alle heißen. Was aber in den hier eingerichteten und vor allem von Hausfrauen und Töchtern zahlreich besuchten Obstverwertungskursen geleistet wird, das zeigten die zahlreichen Konservengläser mit ihrem Inhalt. — Mit lebhaftem Dank für alles, was wir gesehen und gehört und an delikaten Früchten gekostet hatten, fuhren wir abends nach Tübingen weiter.

Digitized by Google

2. Die Vormittagsverhandlung.

Diese begann gemäß der vorausgegangenen Bekanntmachung am Sonntag den 12. Septbr. d. Js., vormittags 9 Uhr, im Oberen Museumssaal in Tübingen in der Form einer Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus.

Die Tagesordnung lautete, wie bekannt:

1. Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.
2. Besprechung, ob und wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.
3. Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Schon diese vormittägige Zusammenkunft war zahlreich besucht. Aber auch sonst ließ sich in der Stadt, am Bahnhof, an der stattlichen Neckarbrücke, vor dem Museumsgebäude in erfreulicher und den Verein ehrender Weise sehen, wie der Württembergische Obstbauverein als geachteter und willkommener Gast empfangen wird: überall an diesen Punkten stolz wehende Flaggen in den Stadt- und Landesfarben. Vor allem aber hatte die Obstbausektion Tübingen uns ihren Gruß entgegengebracht in der in den Nebenräumen des Versammlungssaals eingerichteten Obstausstellung, die dem fremden Besucher augenscheinlich bewies, was im Tübinger Bezirk speziell geleistet wird. Vortreffliches Kern- und Steinobst. Hier war das Kochobst zu sehen, dort Straßenobst, dort Mostobst und nicht zuletzt mustergültiges Tafelobst. Auch die Tübinger Lokalsorten, die sich aber z. T. längst über das „Lokale" hinaus verbreitet haben, waren zur Anschauung gebracht (Wildling von Einsiedel, Oferdinger Streifler, Bogenäckerin, Nehrener Kernapfel, Altenburger Sämling). Weck'sches Einkochobst war auch hier zu finden. Im selben Saal hatte Herr Karl Mauk-Heilbronn eine Sonderausstellung von Elitesorten untergebracht, die ebenso wie die Tübinger vollste Beachtung und Anerkennung erzielte. —

Nach der Begrüßung der den Saal füllenden Versammlung wurde zunächst die Anwesenheitsliste der Vertrauensmänner festgestellt, wobei sich zeigte, daß nur der 12. Gau unvertreten war: die Herren Ruchte-Schloß Zeil und Ils-Ochsenhausen waren leider verhindert und hatten dies brieflich mitgeteilt. Ebenso waren Schreiben eingelaufen von dem Präsidenten der K. Zentralstelle für Landwirtschaft Herrn v. Sting und dem Akademiedirektor von Hohenheim, Herrn v. Strebel: beide Herren waren beruflich bezw. weil im Urlaub befindlich, von der Teilnahme abgehalten. Auch Herr Adorno-Tettnang sprach drahtlich sein Bedauern aus, daß er im letzten Augenblick noch auf die Reise verzichten mußte. Dagegen war vom Beginn an der Oberamtsvorstand, Herr Regierungsrat Freiherr v. Soden anwesend. —

Vor dem Eintritt in die eigentliche Tagesordnung machte der Vorsitzende Mitteilung über den Stand der Dinge in Bezug auf die bei der Generalversammlung am 2. Februar von Herrn Schöllhammer-Tettnang eingebrachte Interpellation über Obstfrachtermäßigung. Der Vorsitzende wies auf Zeitungsartikel und besonders auf die Landtagsverhandlungen hin, in denen sich Präsident v. Stieler über die Untunlichkeit einer Frachtermäßigung für Obst einseitig von Württemberg oder Süddeutschland aus deutlich genug ausgesprochen hatte. Auch die badische Oberbehörde mußte einen Antrag auf Herabsetzung der Fracht für Obst ablehnen. Hier wie dort war der gleiche Grund maßgebend. Nach den bestehenden Verträgen müßte dieselbe Vergünstigung unweigerlich auch den nichtdeutschen Staaten (Schweiz, Frankreich, Belgien 2c) zuteil werden und die Folge wäre dann eine Überflutung mit außerdeutschem Obst und eine Preisdrückung des einheimischen Obstes. Der Württ. Obstbauverein befaßte sich schon 1897 mit der Frage. Man glaubte, wenigstens eine temporäre Detarifierung innerhalb Württembergs in obstreichen Jahren ermöglichen zu können. Aber auch das scheiterte an dem Wortlaut der in Geltung stehenden Verträge mit dem Ausland.

Solange diese Verträge bestehen, liegt eine Frachtermäßigung für Obst nicht im Interesse des württembergischen Obstbaus!

Punkt 1 der Tagesordnung:

Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.

Auf der letzten Generalversammlung wurde eine Erweiterung des Ausschusses in der Richtung angeregt, daß künftig nicht mehr bloß Stuttgart und Umgebung, sondern auch das Land draußen eine Vertretung im Ausschuß bekommt, etwa durch Abordnung eines Vertreters aus jedem der vier Kreise des Landes.

Der Ausschuß erklärte sich im Prinzip mit dem Gedanken einverstanden, weil auf diese Weise Wünsche und Erfahrungen aus dem ganzen Land erhältlich sein werden, so daß die Bedenken finanzieller Art (Taggelder für die vier Kreisvertreter) in den Hintergrund treten müssen.

Der in Betracht kommende § 7 der Satzungen lautet bis jetzt in dem allein in Frage stehenden Absatz 1 und 2 wie folgt:

„§ 7. Der Ausschuß besteht aus dem Vorstand als Vorsitzenden und acht weiteren Mit-

Digitized by Google

gliedern, die in Stuttgart oder dessen nächster Umgebung ihren Wohnsitz haben.

Der Ausschuß wird auf zwei Jahre von der Generalversammlung gewählt; von den acht Ausschußmitgliedern tritt jedes Jahr die Hälfte aus und wird durch Neuwahl ergänzt. Die Austretenden sind wieder wählbar."

Künftig wird die Fassung lauten:

„§ 7. Der Ausschuß besteht aus dem Vorstand als Vorsitzenden und zwölf weiteren Mitgliedern, wovon acht ihren Wohnsitz in Stuttgart oder in dessen nächster Umgebung haben müssen. Die weiteren vier Mitglieder werden von der Generalversammlung in besonderem Wahlgang aus je einem der vier Kreise des Landes gewählt.

Der Ausschuß wird auf zwei Jahre von der Generalversammlung gewählt. Von den acht Stuttgarter Mitgliedern und von den vier Kreismitgliedern tritt jedes Jahr je die Hälfte aus und wird durch Neuwahl ergänzt. Die Austretenden sind wieder wählbar."

Der Antrag, diese Fassung der nächsten Generalversammlung (2. Febr. 1910) zur endgültigen Beschlußfassung vorzulegen, fand einstimmige Annahme.

Punkt 2 der Tagesordnung:

Besprechung, ob und in wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.

Wir bringen den der Besprechung zugrunde liegenden Vortrag des Herrn Vereinssekretärs Schaal unter dem Titel: „Pflanzet Frühobst! Betrachtungen über den Stuttgarter Obstmarkt" an anderer Stelle (S. 155ff.) im Wortlaut zur Veröffentlichung und bemerken darüber hier nur, daß der Vortrag mit großem Beifall aufgenommen wurde.

Aus der Debatte heben wir folgendes hervor.

Hofgärtner Hering verweist auf die Tatsache, daß in Stuttgart ums Frühjahr immer noch große Vorräte von Winterbirnen zum Privatverkauf lagern, die allerdings nicht auf den Stuttgarter Markt kommen.

Ausschußmitglied Herz betont noch besonders, wie in der Nähe großer Städte des leichten Absatzes wegen Frühobstbau zu empfehlen sei; anders aber, wo das nicht der Fall.

Baumschulbesitzer Albinger-Feuerbach: Frühäpfel und Frühbirnen geben das meiste Geld und ist der Platz in der Nähe einer Großstadt (wie Feuerbach bei Stuttgart), so ist es nicht schwer, gute Preise zu erzielen und die Früchte in unbeschädigtem Zustand auf den Markt zu bringen. Redner macht einige Sorten namhaft, die einen Transport leicht vertragen, und empfiehlt, die „württembergische Lokalsorte", das Stuttgarter Geißhirtle, in größeren Mengen anzubauen und nach Norddeutschland auszuführen (Obstvermittlungsstelle).

Garteninspektor Schelle-Tübingen schließt sich dem durchaus an: namentlich bei den Schwaben in der Ferne werde das Geißhirtle stets guten Absatz finden.

Lehrer Eith-Gmünd macht den Vorschlag, daß alle Frühobstsorten zusammengestellt und im Oktoberheft des „Obstbau" veröffentlicht werden. Es sollen nur solche Sorten genannt werden, die in unserem Land gut fortkommen und sich als ertragreich bewährt haben; auch soll bei den einzelnen Sorten angegeben werden, unter welchen Verhältnissen jede gedeiht. Auf diese Weise werden die Bezirksobstbauvereine gerade zur Pflanzzeit auf die Liste aufmerksam gemacht.

Ökonomierat Lucas-Reutlingen betont, daß bei solchen Zusammenstellungen auch die Verhältnisse genannt werden, unter denen die betreffenden Sorten gedeihen. So bleibt z. B. das Geißhirtle auf trockenem Boden klein und wird steinig und gibt keine gute Marktfrucht. Ähnlich bei andern Frühsorten. Also anzugeben, in welchem Boden und unter welchen klimatischen Voraussetzungen.

Eith hat dies als selbstverständlich vorausgesetzt.

Der Vorsitzende weist auf Berichte aus Luxemburg hin, wo der Grundsatz: „Sorten pflanzen zum Massenverkauf" gelte. Dies hat nicht nur zur Blüte des Luxemburger Obstbaus geführt, sondern zieht auch die Käufer und Händler dorthin. So solle man bei uns auch nur einige gute Marktsorten pflanzen, wobei für uns noch der Umstand in die Wagschale fällt, daß das württembergische Obst weit aromatischer und würziger ist als das andere. Auf diese Weise werden wir in Obstverwertung und Obsthandel nicht mehr so im Hintertreffen bleiben wie bisher.

Hofgärtner Stärk-Schwaigern spricht sich für vermehrte Anpflanzung der Salzburger Bergamotte aus, die ähnliche Vorzüge besitzt wie das Geißhirtle.

Albinger warnt vor Zersplitterung. Die Salzburgerin trage nicht jedes Jahr und stehe auch im Geschmack unter dem Geißhirtle.

Lucas macht darauf aufmerksam, daß es mehrere Arten dieser Salzburger Bergamotte gebe, die große und die kleine. Sie werden gern von innen heraus teig und können jedenfalls als Handelsobst nicht an das Geißhirtle heran. Eine andere dem G. ähnliche Birne sei die Rostietzerbirne.

Schelle befürwortet nochmals den Anbau der Geißhirtlesbirne.

Referent Schaal kennt die Salzburger Birne aus Kärnten, wo sie in der dortigen

Digitized by Google

Gebirgsgegend sehr schön gedeihe. Sie kommt auch auf unsere Märkte und ist nicht schlecht. Aber es handelt sich hier nicht um Sortenempfehlung, sondern um die Hervorhebung des Grundsatzes, etwas möglichst Frühes zu kultivieren. Je früher, je mehr Geld. Redner verweist ebenfalls auf die vorbildlichen Luxemburger Verhältnisse und kann sich auf einen unlängst aus Christiania eingekommenen Brief berufen, worin württembergisches Tafelobst verlangt wird, aber nicht zehnpfundweise von diesem oder jenem, sondern in Sammelangeboten. Mit Pfunden können wir nichts machen, nur mit großen Quantitäten. In den Vereinen draußen soll man die einzelnen Angebote sammeln und dann mit unserer Vermittlungsstelle in Verbindung treten. Wegen Überproduktion keine Angst! Welche Unmengen von Birnen z. B. sind heuer bei uns eingeführt worden, obgleich wir selber ein gutes Birnenjahr haben!

Der Vorsitzende mahnt zur Vorsicht mit Frühobst in Gegenden, wo der Absatz schwer sei.

Lucas weist hin auf die Gefahr des Diebstahls, die bei Frühobst besonders groß sein könne.

Albinger: Bei vereinzelter Anpflanzung reize allerdings das Geißhirtle zum Diebstahl. Stünden aber ganze Alleen von G. da, so schwinde der Diebstahl. Übrigens werde selbst jeder Dieb sagen: das ist mal eine ausgezeichnete Birne!

Kloß-Saulgau bittet, die Aufforderung zur Anpflanzung von Frühobst nicht allzusehr zu verallgemeinern. In hohen Lagen von 600 m u. ä. könne man mit den Frühsorten auch zu spät auf den Markt kommen.

Brugger-Schomburg: Am Bodensee fände gut sortiertes und gut verpacktes Frühobst stets guten Absatz. Der Obsthandel gehört aber besser organisiert.

Weiß-Ottenhausen hat z. B. für den Frühapfel Charlamowsky 25 Mk. bekommen. In den Bädern und Gasthöfen wird heutzutage viel mehr Obst, Kompott 2c. gegeben als früher. Wer in der Nähe von Großstädten und Bädern zu Haus ist, soll unbedingt den Frühobstbau möglichst ausdehnen — er wird auf seine Rechnung kommen. Zudem ist Frühobst gewöhnlich Krankheiten und Schädlingen weniger ausgesetzt.

Eith stellt die Vermehrung der Zwergobstanlagen in bäuerlichen Gegenden seines Gaues fest. In dieser Form sei Frühobst überall zu erzielen und auch in höher gelegenen Gegenden komme man mit dem Verkauf solchen Obstes nicht zu spät. —

Nach weiteren Erörterungen schlägt der Vorsitzende die Wahl einer Kommission vor, die für die heutige Hauptversammlung eine Liste der Frühsorten vorlegt, die sich zum Anbau empfehlen.

Die Kommission wird gewählt. Sie besteht aus den Herren: Albinger, Brugger, Eith, Hering, Koppenhöfer, Lucas, Schaal. Das Ergebnis siehe unten Seite 167. —

Punkt 3 der Tagesordnung:

Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.

Der Vorsitzende teilt hierüber folgendes mit:

Unsere Zentralvermittlungsstelle hat sich anfänglich zur Aufgabe gemacht, die Vermittlung des Obstabsatzes durch Verbindung der Konsumenten mit den Produzenten in richtige Bahnen zu leiten. Nachdem nun diese Einrichtung gut funktioniert, erweiterte sie ihre Tätigkeit durch Schaffung eines Lagers der zweckmäßigsten Geräte und Materialien für den Obstbaubetrieb in ihren Räumen, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart.

Die Verhandlungen mit den betreffenden Fabrikanten haben zu dem erfreulichen Resultat geführt, daß die Zentralvermittlungsstelle nunmehr in der Lage ist, den Vereinsmitgliedern in einer permanenten Ausstellung alles das vorzuführen, was an Geräten und Materialien für Bodenbearbeitung, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Obstverwertung, speziell auch Versand und Aufbewahrung, sowie für Vogelschutz Bedeutung hat. Von den sämtlichen Artikeln übernehmen wir auch den kommissionsweisen Verkauf, welcher unseren Mitgliedern bedeutende Vorteile gewährt. Dabei halten wir an unserem Prinzip, nur das Beste und Erprobteste zu empfehlen, fest, wie wir auch bestrebt sein werden, Neuheiten in unserem Gebiet auf ihre Brauchbarkeit zu prüfen und nach Erprobung der Ausstellung einzuverleiben.

Wir laden zur Besichtigung und Benützung der neuen Einrichtung hiermit ein.

Ich gebe hier ein Verzeichnis der in den Räumen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart, ausgestellten Gegenstände:

Geräte und Materialien für:

a) Bodenbearbeitung: Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) Baumsatz und Baumpflege: Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

Digitized by Google

c) Obst- u. Baumschutz: Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge.

d) Obsternte, Sortierung u. Verpackung: Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- und Beerenobst-Post- u. Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- und Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) Obstverwertung: Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) Obstaufbewahrung: Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) Vogelschutz: Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Der Vorsitzende fordert eindringlich dazu auf, diese Gelegenheiten, die der Verein bietet, auch zu benützen. In jedem Bezirk sollte ein richtiger Obstversand eingerichtet werden, wobei gewissenhafteste Sortierung Nummer Eins sein müsse. Hiergegen wurde leider vielfach gesündigt. Man soll doch statt „erstklassigem" Obst nicht zweit- und drittklassiges oder gar Schund liefern! Die Ortsvorstände sollten sich der Sache mehr annehmen. Es gehören überall Sammelstellen für das erzeugte Obst her, damit der Käufer nicht von Haus zu Haus gehen muß, sondern zum Vertrauensmann einer solchen Sammelstelle: Was kannst du mir anbieten? Dann gibt's ein glattes Geschäft und ein sicheres Geld.

Punkt 4 der Tagesordnung:

Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Da keine solche geäußert werden, bittet der Vorsitzende, sich über geeignete Vorschläge für den 2. Februar 1910 über den Winter zu besinnen und sie dann auf der Hauptversammlung vorzubringen. Er dankt dem Pomologischen Institut Reutlingen für die lehrreiche Vorstellung der dortigen schönen Sommer- und Herbstfrüchte, sowie der verschiedenen Obstverwertungsarten und ladet diejenigen, die noch nicht dort waren, ein, in diesen Tagen Reutlingen zu diesem Zweck zu besuchen. Auch dem Referenten wird für den trefflichen Vortrag, der sich allgemeiner Zustimmung erfreute, ebenso allen, die sich an der Erörterung beteiligt hatten, geziemender Dank ausgesprochen und damit die Vormittagsversammlung geschlossen.

---

3. Das Mittagsmahl.

Das gemeinsame Mittagsmahl erfreute sich zahlreichen Zuspruchs (und war auch vortrefflich). Der Vorsitzende sprach auf die Obstbausektion Tübingen und dankte für die prächtige Beflaggung und Ausschmückung und die Veranstaltung der hervorragenden Obstausstellung (s. S. 162), die der Sektion und ihrem Leiter das rühmlichste Zeugnis ausstelle. Herr Schelle, der Vorstand derselben, überraschte die Mitglieder mit einer Festgabe, die jedem Anwesenden zur Erinnerung an den III. Obstbautag übergeben wurde: eine mit vielen Abbildungen ausgestattete, geschmackvoll gebundene Schrift „Tübinger Bilder" mit Abbildungen und Zeichnungen von Herrn A. Cloß. Dem Vereinsvorstand Herrn Stadtrat Fischer-Stuttgart wurde die Ehrenmitgliedschaft der Sektion Tübingen verliehen und ihm ein Diplom überreicht. Herr Stadtpfleger a. D. Warth-Stuttgart toastete mit herzlichen Worten auf den Vereinsvorstand, der in diesen Tagen seinen 60. Geburtstag feiert. Die drei ältesten Ausschußmitglieder Herz, Metzger und Warth hatten dem allverehrten Geburtstagskind schon vorher in Stuttgart eine mit erlesenen Früchten gefüllte, von zwei Blumenvasen flankierte Fruchtschale als Angebinde überreicht. Herr Kloß-Saulgau schloß die Reihe der Tischreden mit dem Hinweis auf den tatsächlichen Erfolg dieser württembergischen Obstbautage und mit dem Wunsch weiteren Blühens und Gedeihens.

Über Tisch wurde die neue Gratisflugschrift des Württembergischen Obstbauvereins verteilt, die den Titel führt: „Dünget die Obstbäume!" Anleitung, wie und wann der Obstbaum gedüngt werden soll. 8 Seiten. Mit 2 Abbildungen.

---

4. Der III. Obstbautag.

Die Tagesordnung des III. Obstbautags lautete:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Der große Saal war überfüllt, so daß manche keinen Sitzplatz mehr finden konnten. Mit Wohlgefallen bemerkte man auch die Anwesenheit vieler bäuerlicher Teilnehmer aus der Umgegend, die zum Teil noch in ihren malerischen Trachten (Steinlach 2c.) erschienen waren.

Der Vorsitzende, Stadtrat Fischer-Stuttgart, begrüßte die Versammlung ungefähr mit folgenden Worten:

Digitized by Google

Schon einige Male hat der Württ. Obstbauverein Besuch in Tübingen gemacht, und heute können wir sogar ein 25jähriges Jubiläum feiern. Am 20. September 1884 beteiligte sich der Württ. Obstbauverein an der Obstausstellung des V. Landwirtschaftl. Gauverbands in Tübingen mit einem Normalsortiment württembergischer Obstsorten. Fünf Jahre nachher sind wir, die Vertreter des Württ. Obstbauvereins, mit zahlreichen Freunden wieder hier gewesen, um dem Tübinger Bezirksverein einen Besuch zu machen und mit seinen Mitgliedern Obstbaufragen zu besprechen. Auch damals, wie heute, wurde „die Düngung der Obstbäume“ behandelt, in einem Vortrag, den unser † Mitglied, Herr Ökonomierat Stirm, gehalten hat. Der Tübinger Vereinsvorstand, Herr Prof. Weber, ermahnte dabei seine Mitbürger, „die durch den Hopfenbau eine Zeit lang schwer geschädigte Obstkultur wieder zu heben und zu fördern“, und bat uns, die Bestrebungen für sachgemäße Verwendung und Verwertung des Obstes fortzusetzen.

Die Mahnungen von dazumal sind beherzigt worden. Seit diesen 20 Jahren hat sich der Obstbau in dieser Gegend sehr gehoben und die Tübinger freuen sich, wieder reichlich „Einkehr“ halten zu können bei dem „Wirte wundermild“, dem guten Apfelbaum. Aber auch der Württ. Obstbauverein, der im Jahre 1889 erst 715 Mitglieder zählte, ist in die vielen Tausende gewachsen und verbreitet sich jetzt segensreich über das ganze Land, und er hat, mit Unterstützung der Kgl. Regierung, eine Obstverwertungsstelle geschaffen, die für die Obstproduzenten Württembergs von wertvoller Bedeutung ist. Mehr als je ist es aber auch für uns notwendig, den Obstbau und Obsthandel mit richtigem Verständnis und aller Energie zu betreiben; denn das Ausland ist eine gefährliche Konkurrenz geworden. Doch „der wackre Schwabe forcht sich nit“.

Und wenn wir die rechten Mittel wählen, helfen wir auch dem heimischen Obstbau zu seinem Recht. Diese Mittel zu finden in gemeinsamer Rede und Gegenrede, dazu ist der „Obstbautag“ da.

Der Vorsitzende verlas noch einen Drahtgruß von Herrn Gutsbesitzer Adorno-Kaltenberg (Tettnang), der, leider selber am Erscheinen verhindert, der Tagung besten Erfolg wünschte. Dann folgten die Begrüßungsansprachen seitens des Oberamtsbezirks, der Stadt und der Sektion Tübingen.

Der Oberamtmann, Herr Regierungsrat Frhr. v. Soden begrüßte im Namen des Oberamtsbezirks Tübingen und im Namen von Ökonomierat Klein, dem Vorstand des landwirtschaftlichen Bezirksvereins, die Anwesenden. Noch reichliche Gelegenheit sei vorhanden, den Obstbau zu fördern. Es fehle noch an der Sortenwahl. Als Beweis ein Erlebnis aus der Praxis: für die Wiederholungskurse, die in Reutlingen eingerichtet werden sollten, meldeten sich nur zwei Lusttragende aus dem Bezirk Tübingen! Sie konnten daher überhaupt nicht eingerichtet werden. Auch in der Breite kann der Obstbau noch gefördert werden. Durch Einführung mechanischer (elektrischer) Kraft können bei der Landwirtschaft die nötigen Kräfte für den Obstbau frei werden. Dann stimme es noch nicht im Obsthandel. Hier können Genossenschaften segensreich wirken. Auch die Baumpflege lasse vieles zu wünschen übrig. Redner wünscht den Verhandlungen besten Erfolg. — Im Namen des auf Urlaub befindlichen Oberbürgermeisters Haußer übermittelte Herr Polizeiamtmann Albinger die besten Grüße und Wünsche. Unsere Bürgerschaft nimmt regen Anteil an den Verhandlungen, blüht doch bei uns der Obstbau ganz außerordentlich. Mehr als der Weinstock ist es der Obstbaum, der bei uns gedeiht. Und während der Weinstock an Ausdehnung kaum noch viel bei uns gewinnen kann, ist ein Wachsen der Obstzucht sehr wohl möglich. Aber auch ideale Werte schafft der Obstbau. Der Württ. Obstbauverein hat schöne Erfolge errungen. Der aufrichtige Wunsch der Stadtgemeinde Tübingen sei es, daß auch der heutige Obstbautag zu den alten neue Erfolge bringen möge, die in so manche Stube und Werkstatt hineinleuchten, wo man ohne den Obstbaum kaum noch in Berührung mit der Natur komme. — Herr Garteninspektor Schelle begann mit einem herzhaften Grüß Gott! „Seien Sie uns alle recht willkommen, sowohl Sie, die Sie aus der Ferne hierher geeilt sind, um den III. württ. Obstbautag mit uns zu begehen, als auch Sie von der Umgegend Tübingens und von hier selbst, die Sie sich hier so zahlreich versammelt haben, um den auswärtigen Freunden zu zeigen, wie wir die Ehre ihres Besuches hoch einschätzen und wie wir arbeiten wollen im Interesse des Obstbaues. Wir begrüßen die Herren des Ausschusses und die Herren Vertrauensmänner des Württ. Obstbauvereins und danken Ihnen, daß Sie den diesjährigen Obstbautag in unser liebes Tübingen verlegt haben. Möge es Ihnen allen, allen in unserer Stadt und in unserem Kreise wohl gefallen! Gestatten Sie mir zwei weitere Minuten zu kurzen Bemerkungen über den Obstbau in unserem Bezirk. Wie vielerorts, so ist natürlich auch hier an der äußersten Grenze des Weinbaues letzterer zurückgegangen und hat (wie neuerdings auch der Hopfenbau) dem Obstbau Platz gemacht. Unser Bezirk, einer der bevölkertsten des ganzen Landes, hat mit seinen Ortschaften, von denen

Digitized by Google

einzelne überwiegend aus Maurern, Gipsern, Steinhauern, Zimmerleuten und viel Fabrikarbeitern bestehen, keinen großen Prozentsatz an Ortschaften, welche nur reinen bäuerlichen Betrieb aufweisen. Dabei herrscht — mit Ausnahme der großen Flächen auf den sogen. Härten, d. h. bei Wankheim, Kusterdingen, Mähringen usw., ferner auf der Domäne Einsiedel, Ammern ꝛc. — ein sehr zersplitterter Grundbesitz, Kleinfelderwirtschaft, welche nur einigermaßen großzügige Obstanlagen nahezu ausschließen. Nur wiederum Einsiedel ragt da hervor mit seinem 5000 Stück betragenden Baumbestand. Auch Ammern und Tübingen sind hervorzuheben. Waren noch vor 70—90 Jahren die Ernährungsquellen im Ackerbau, Weinbau, Obstbau und Viehzucht zu finden, so hat sich neuerdings das Verhältnis annähernd gleichmäßig auf Landwirtschaft und Gewerbe verteilt, bei einer Kulturverteilung von zirka 36 Prozent Forstung und etwa 59 Prozent Landwirtschaft des gesamten Areals. Sehr fleißig gepflegt wird aber, wie bereits berührt, der Obstbau in unserem Bezirk, wobei die Obstbausektion zu fördern und zu helfen suchte, wo und wie es irgend möglich war. Es ist hier nicht der Platz, über die Arbeiten der Sektion zu sprechen, aber eines darf vielleicht genannt werden, daß die Sektion speziell für rationellen Obstbau im Bezirk kräftig gearbeitet hat. Gegründet wurde die Sektion 1888. Ein eifriger Ausschuß leitete die Geschäfte des auf 400, zu 3/4 der ländlichen Bevölkerung angehörige Mitglieder gewachsenen Vereins, welche Mitgliederzahl seit einigen Jahren auf zirka 360 zurückgegangen ist, aber nur weil wir in zirka 1/3 der Ortschaften des Bezirks wiederum Orts-Obstbauvereine gegründet, welche mit ihren ebenfalls zirka 400 Mitgliedern den Ausfall von 40 Jahren um das zehnfache durch passive Mitglieder wieder ersetzen. Als Hauptmitarbeiter, als die Pioniere unserer Bestrebungen, muß ich aber unsere Orts-Baumwarte bezeichnen, ohne welche wir vieles absolut nicht fertig gebracht hätten, welche, gleich ob es alte oder jüngere Männer sind, übereinstimmen mit unseren Bestrebungen und leisten, was in ihren Kräften steht. Seit einigen Monaten steht diesen Männern nun eine erprobte Kraft zur Seite, Herr Oberamtsbaumwart Schultheiß Bürker von Kilchberg. Daß wir nach jahrelangen Kämpfen diese beratende Stelle erreicht, verdanken wir dem um den Obstbau verdienten Herrn Regierungsrat Frhr. v. Soden. Ich habe Ihnen das alles mitgeteilt, meine Herren, weil ich unsere auswärtigen Freunde einen Einblick tun lassen wollte in die Verhältnisse der Familie, deren hochwerte Gäste Sie sind. Und nun nochmals: Willkommen bei uns! Mögen die Verhandlungen zum Segen des Obstbaues in unserem Bezirk wie im ganzen Württemberger Land gereichen!" — Der Vorstand dankte in von Herzen kommenden Worten den drei Rednern für ihren dem Verein ehrenden und hocherfreuenden Willkomm und gab dann das Wort dem Vorsitzenden der vormittags gewählten Kommission (s. S. 164), die während der Mittagspause ihres nicht leichten Amtes gewaltet hatte.

Welche Sorten empfehlen sich zur Anpflanzung als Frühobst? Folgende 6 Birnen- und 5 Apfelsorten wurden empfohlen: I. Birnen: 1. Juli Dechantsbirne, 2. Grüne Sommer-Magdalene (Glasbirne), 3. Sparbirne, 4. Clapps Liebling, 5. Geißhirtle, 6. Williams Christbirne. — II. Äpfel: 1. Weißer Klarapfel, 2. Roter Astrachan, 3. Charlamowski, 4. Lord Suffield, 5. Apfel aus Croncels. Der Redner gab über Klima- und Bodenbedürfnisse, Pflege und Ernte der verschiedenen Sorten kurze Regeln und Fingerzeige. Qualität, Art des Ertrags, der Verwendung, Farbe, Geschmack der Früchte ꝛc. erfuhren durch den Redner eingehende Behandlung, der lebhafter Beifall zuteil wurde. Der Vorsitzende dankte dem Redner und den anderen Mitgliedern der Kommission.

Die Beschreibung der obigen Sorten finden unsere Leser im „Württ. Obstbuch" S. 104—113.

Die nun folgenden, mit gespannter Aufmerksamkeit angehörten beiden Vorträge, nämlich: 1. über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal); 2. über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering) fanden solch allgemeine Zustimmung, daß sich keinerlei Erörterung daran anschloß, der beste Beweis für die Qualität des Inhalts!

Wir veröffentlichen beide Vorträge im Wortlaut an anderer Stelle des „Obstbau".

Weitere Obstbaufragen gelangten nicht zur Erörterung und der Vorsitzende schloß mit warmen Worten den III. Obstbautag. „Von Jahr zu Jahr finden unsere Obstbautage lebhafteres Interesse und größere Teilnahme. Der schönsten einer war dieser Tübinger Tag! Möge das Gehörte und Geschaute nicht verhallen, sondern Früchte bringen! Württemberg muß wieder obenan im Obstbau, muß wieder werden der Obstgarten Deutschlands!"

Digitized by Google

III. Literatur.

Deutscher Obstbau. Bearbeitet vom Königl. Landesökonomierat Rudolf Goethe-Darmstadt unter Mitwirkung von Prof. Dr. E. Ihne-Darmstadt und mehrerer Obstbau-Sachverständiger. Mit 104 zum Teil farbigen Abbildungen und 2 Karten. Heft 150 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft". Für Mitglieder 1,50 Mk. ungebunden. Preis im Buchhandel (Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10) 5 Mk. gebunden.

In diesem Heft wird zum erstenmal eine Schilderung des gesamten deutschen Obstbaues gegeben. Im ersten Teil: eine ausführliche Obstbaustatistik. Dann Abhandlungen über Klima, Boden und Baumlehre, über die Grundlagen des Obstbaues und seinen Betrieb vom Standpunkte des Landwirts. Diese Anordnung geht aus der Überzeugung hervor, daß der Obstbau erst dann seine volle Leistungsfähigkeit und damit seine volle Bedeutung als Kultur erlangen wird, wenn sich die Landwirtschaft seiner annimmt und seinen Betrieb den übrigen angliedert. Diese Anschauung bildet den Grundton der ganzen Arbeit, weswegen bei der Darstellung alle die Einzelheiten der Obstbaulehre in Wegfall kommen, die für den Landwirt keine oder nur untergeordnete Bedeutung haben. Es ist hier eine Übersicht über den gegenwärtigen Stand des deutschen Obstbaues gegeben, wie sie der Landwirt braucht, um sich ein klares Bild dieser Kultur in Deutschland verschaffen zu können, sei es, daß er sich entweder bereits mit ihr beschäftigt, sei es, daß er ihr zum eigentlichen Erwerbsobstbau näher treten will. Zwei Karten, eine Karte der Obstbauintensität in den einzelnen Verwaltungsbezirken, eine phänologische Karte, 104 zum Teil farbige Abbildungen. Ist kaum für den Landwirt geeignet, eher für Fachleute und Vereinsleitungen, weil besonderes Verständnis nötig. Abbildungen sehr gut, Beschreibung der Obstanlagen ebenfalls. Von den Abbildungen haben wir im Juniheft des „Obstbau" Proben gebracht, die gewiß den Beifall unserer Leser gefunden haben. So sind die Abbildungen überhaupt als vortrefflich zu bezeichnen. Die Beschreibung der Obstanlagen ist durchaus klar und übersichtlich gehalten. Wir empfehlen das Heft zur Anschaffung für Vereine und für Fachleute. Es liegt namentlich ein wertvoller Stoff zu Vorträgen darin.

Aus dem Verlag P. Parey, Berlin:

Kümmerlen, **Der Obstbau.** 2. Aufl. 100 Abb. Preis Mk. 1.60.

Der Verf. (Direktor der landw. Winterschule Hohensalza) will hier einen Leitfaden geben für niedere landwirtsch. Lehranstalten für Baumwart-Kurse, für Lehrerbildungsanstalten und auch für den Selbstunterricht. Für diese Zwecke zu empfehlen.

Nattermüller, **Obst- und Gemüsebau,** 4. Aufl. 76 Abb. Preis 1.60.

Diese neue Auflage des wohlbekannten Büchleins wurde von Obergärtner Boch in Altenburg (S.-A.) besorgt. Ebenfalls für landwirtschaftliche Schulen und Gärtnerlehranstalten bestimmt und auch in dieser neuen Auflage recht tauglich.

Cl. Mohr, **Bewässerung und Düngung** von Obstfeld und Garten. Preis 75 Pfg. Zu beziehen von Claus Mohr, Stuttgart, Obere Heusteige.

Unsere Leser werden die Anzeige dieses interessanten Buchs im „Obstbau" No. 6 (Juni 1909) S. 96 a (oben rechts) wahrgenommen haben. Wir möchten es nun auch an dieser Stelle der Lektüre empfehlen. Es handelt sich hier um eine geschickt ausgedachte Bewässerungsröhrenanlage. Der Leser wird u. a. das Hauptbedenken haben, ob sich eine solche immerhin mühevolle und kostspielige Anlage auch genügend rentiert. Daß die Früchte dabei groß werden, glauben wir dem Titelbild, das eine Birne mit 912 Gramm Gewicht zeigt.

Verlag des „Schweizer. Pflanzenfreund" in Rüti (Zürich): II. Jahrgang von **Ernst Meier's Pflanzenfreund-Kalender für Blumenfreunde.** Der 64 Seiten starke Kalender mit 22 Illustrationen behandelt Heranzucht, Kultur und Pflege schöner Topfpflanzen, weshalb der schmucke Kalender Blumenfreunden empfohlen werden kann.

Digitized by Google

IV. Monats-Kalender.

Oktober.

Herbstpflanzung für Obstbäume fast überall vorzuziehen. Vielleicht berücksichtigt dabei der Leser, daß auf dem III. Obstbautag in Tübingen die Anpflanzung von Frühobst warm empfohlen wurde. Wir bitten den betreffenden Aufsatz hierüber (S. 155) nachzulesen.

Ausputzen und Reinigen der alten Bäume; Kalkanstrich. Bei unseren Spalieren, Pfirsich, Aprikosen, ist die erste Arbeit, welche wir im Herbste an Spalierbäumen vornehmen, die, daß wir sie von den Spalieren losschneiden. Das Spalier selbst wird sodann einer eingehenden, gründlichen Reinigung unterworfen, um alle anhaftenden Ungehörigkeiten, trockene Blätter, Insekteneier usw zu entfernen und zu vertilgen. Nach dem Schnitte wird eine Generalreinigung des Baumes vorgenommen. Schorfige und trockene Rinde wird abgekratzt. Kranke Stellen werden teils ausgeschnitten und verklebt, teils, wo Gummifluß vorhanden, mittelst einer scharfen Bürste und Wasser sauber ausgewaschen; anhaftende Schildläuse mit Bürste und Seifenwasser gründlich abgebürstet, desgleichen die Eier der Blattläuse, die hinter den Knospen als schwarze, dem Schießpulver nicht unähnliche Punkte, wahrnehmbar sind. Will man noch ein Übriges tun, so streiche man den ganzen Baum mit einer Mischung, bestehend aus Kalkmilch, etwas Lehm, Schwefelblüte und Tabakstaub an, wodurch so manches versteckt sitzende Insektenei, mancher pflanzliche Schmarotzer vernichtet wird. Wenn alles dieses gewissenhaft ausgeführt ist, wird der Baum wieder regelrecht angeheftet. Bei eintretendem Frost erhält er Bedeckung von dachziegelförmig übereinander gelegten Tannenzweigen, welche am Spaliere selbst befestigt, der größeren Haltbarkeit halber aber noch mit einigen darüber gebundenen schwachen Bohnenstangen versehen werden. Die Bedeckung mit Tannenzweigen ist mancher anderen weit vorzuziehen. Schilf und Stroh sind Stoffe, die gerne von Mäusen aufgesucht werden und dadurch den Baum gefährden. Das Tannenreisig bietet nicht nur während strenger Winter einen ausreichenden Schutz, sondern es sollte auch im Frühjahr unberührt so lange vor den Spalieren verbleiben, bis eine Gefahr des Erfrierens der Bäume nicht mehr vorhanden ist. Denn unter dem sich gegen das Frühjahr hin durch allmählichen Nadelabfall mehr und mehr lichtenden Gezweige vermögen die Blüten sich sehr wohl zu befruchten, da Licht und Luft genügend Zutritt erhalten, und demnach gewährt dieses im Verein mit dem hellen Kalkanstrich gegen die allzu starke Erwärmung der oft schon recht wirksamen Frühjahrssonne und den daraus entspringenden nachteiligen Folgen einen hinlänglichen wirksamen Schutz. Die Erfahrung lehrt, daß weniger die Winterkälte die in Frage stehenden Bäume beschädigt, als vielmehr die Spätfröste im Frühjahr. Bei ungenügendem Schutze erwärmt die Frühjahrssonne den Baum nicht unbedeutend und regt den Saft an, worauf die meist hellen Tagen folgenden Nachtfröste die weichen, zarten, mit wässeriger Flüssigkeit gefüllten Zellen und Gefäße zerstören.

Im Gemüsegarten gibt Ernte und Einwinterung auch genügend zu schaffen. Umgraben; vorher wird Stalldünger, auch Torfstreu, auf das Land gefahren und mit untergebracht. Kompost und Mergel soll in kleinen Haufen erst noch durchfrieren und wird dann im Frühjahre gegeben. Dill und Neuseeländer Spinat jetzt im Herbst säen. Schalotten pflanzen, auch Rhabarber. Spargelkraut wird nicht abgeschnitten, ehe es abgestorben ist.

Im Blumengarten fängt jetzt die Hauptsorge an: die Durchwinterung. Der Rosenschutz erfolgt gewöhnlich, indem man die Stämmchen und Triebe der wurzelechten Rosen umlegt und mit Hacken oder kreuzweise übereinander gesteckten Stäben am Boden festhält und besonders ihre Kronen mit Erde, Laub oder Reisig bedeckt. Auf gut gepflegten Rasen gepflanzt und bei geringer Anzahl bindet man sie wohl auch aufrecht in Stroh ein. Verfährt man mit hinreichender Sorgfalt, so wird man seinen Zweck auf die eine oder andere Art gleich gut erreichen. Von Bedeckungsmaterial eignet sich in trockenem, durchlässigem Boden Erde am besten. Auf Rasen-

Digitized by Google

plätzen ist aber ihre Verwendung nicht angebracht. Auf diesen, sowie in nassem Erdreich leistet eine leichte Laubdecke mit darüber gelegtem Tannenreisig vorzügliche Dienste. Zarte Teerosen umgibt man außerdem noch mit gewaschenem Sand. Auch andere im Freien bleibende, empfindliche Pflanzen brauchen Winterschutz, sobald einmal der Boden gefroren ist, Yucca, Azaleen Rhododendren, 2c. Man sorge schon vor dem Frost, daß das Deck- und Einbindematerial gleich bei der Hand ist.

Der Rasen soll kurz geschnitten, nicht lang in den Winter gehen. — Wir fügen als in der Hauptmostzeit befindlich noch folgende Frage samt Antwort an:

Wie macht man reinen Birnmost? Diese Frage beantwortet die K. Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg durch Herrn Dr Chr. Schätzlein, wie folgt.

Während das vergangene Jahr einen überaus reichen Ertrag an Äpfeln gebracht hat, sind die Aussichten für diese Obstsorte heuer fast durchweg recht geringe, dagegen verspricht die Ernte an Birnen im allgemeinen befriedigend auszufallen. Aus diesem Grunde mehren sich die an uns gerichteten Anfragen, ob es denn möglich sei, aus Birnen allein einen guten haltbaren Most herzustellen. Die Frage läßt sich mit ja beantworten, doch sind bei der Herstellung verschiedene Punkte zu beachten. Die die Güte und Haltbarkeit sowie einen harmonischen Geschmack bestimmenden wesentlichen Bestandteile des Birnensaftes sind neben den Aromastoffen der Zucker, die Säure und der Gerbstoff, welch letztere in einem bestimmten Verhältnis zueinander vorhanden sein müssen, um aus dem Birnensafte ein Gärprodukt von gewünschtem Geschmack und Haltbarkeit zu erzielen. Der Zucker wird bei der Gärung hauptsächlich in zwei Bestandteile gespalten, nämlich in Alkohol und Kohlensäure; letztere entweicht zum größten Teil. Der gebildete Alkohol und die bereits im süßen Saft vorhandene Säure wirken als Konservierungsmittel, d. h. sie schützen den Most vor gefährlichen Erkrankungen wie Zähewerden, Essigstich u. a. Je geringer der Most an diesen beiden Bestandteilen ist, d. h. je zucker- und säurearmer die vermosteten Birnen waren, desto geringer ist seine Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Ein normales Getränke muß mindestens 4½—5 Gewichtsprozente Alkohol (d. h. an Saft ein Öchslegewicht von 45—50) und etwa 5—5½ pro Mille d. h. Gramm in Liter) Säure besitzen. Ein bestimmter Gerbstoffgehalt ist nötig, um eine gute Klärung des ausgegorenen Produktes zu erzielen, den faden Geschmack zu vermeiden, vor allem aber auch, um das Auftreten des Zähewerdens zu verhindern. Ein den obigen Mengen entsprechender Säuregehalt hat nun aber nicht nur konservierende Eigenschaft, sondern er verhindert auch das bei einem zu niederen Gehalte oft beobachtete Schwarzwerden des Getränkes beim Stehen an der Luft. Bei diesem Vorgange bildet sich aus dem Gerbstoff und Eisen des Mostes unter Einwirkung der Luft schwarzes gerbsaures Eisenoxyd, das jedoch beim Vorhandensein genügender Menge Säure in Lösung bleibt und sich nur bei Säuremangel abscheidet. Die Säfte der bei uns gebauten Birnensorten entsprechen nun weitaus nicht der zur Erzielung eines Obstmostes mit guten Eigenschaften erforderlichen Zusammensetzung. Während der Gehalt an Gerbstoff fast immer ein genügender ist, mangelt es oft an der entsprechenden Zucker- und insbesondere Säuremenge. Hat man nun beispielsweise eine zucker- und säurereiche, dagegen gerbstoffarme Äpfelsorte zur Verfügung, so kann man durch Mitverwendung dieser den gewünschten Ausgleich erzielen. Ist dies jedoch nicht der Fall, so muß man den Zucker als solchen in Form von Hut- oder Kryſtallzucker und die Säure als Weinsteinsäure oder Zitronensäure zufügen. Die Zugabe von Zucker und Säure soll bereits vor Eintritt der Gärung erfolgen, um die Erkrankungsmöglichkeiten frühzeitig auszuschließen.

Die Berechnung des Zucker- und Säurezusatzes gestaltet sich recht einfach und soll an nachfolgenden Beispielen erläutert werden:

1. Ein Birnsaft, der ohne Wasserzusatz vergoren werden soll, wiege 58 Grad nach Öchsle und enthalte 4,4 Gramm Säure im Liter. Nach dem Öchslegewicht wird der entstehende Birnwein etwa 6 Gewichtsprozent Alkohol enthalten, so daß ein Zusatz von Zucker überflüssig ist. Da-

Digitized by Google

gegen ist der Säuregehalt verhältnismäßig nieder; er müßte auf etwa 5,5‰ gestellt werden. Es sind daher pro Liter 5,5—4,4 = 1,1 oder per Hektoliter 110 Gramm Zitronen- oder Weinsteinsäure zuzufügen, indem man sie in etwas Saft warm auflöst und diese Lösung zur Hauptmenge gibt.

2. Ein Birnsaft wiege 40 Grad nach Öchsle und habe einen Säuregehalt von 3,7‰. Der hieraus entstehende Most hätte, um haltbar zu sein, einen zu geringen Gehalt sowohl an Alkohol (ca. 4 Gewichtsprozent) wie an Säure. Um den Alkoholgehalt um 1 Gewichtsprozent zu erhöhen, ist das Mostgewicht um 10 Grad Öchsle zu steigern, was durch Zusatz von 2,5 Kilo Zucker pro Hektoliter erreicht wird. Der Zucker wird in einem sauberen Korb in den Saft gehängt und löst sich auf diese Weise sehr rasch auf. Die zuzusetzende Menge Zitronen- oder Weinsteinsäure wäre 5,5—3,7 = 1,8 Gramm pro Liter bezw. 180 Gramm pro Hektoliter.

3. 5 Zentner Birnen hätten 150 Liter Saft von 63 Grad Öchsle und 4,5‰ Säure ergeben. Die Trester sollen mit derselben Menge Wasser ausgelaugt werden. Da man einige Zeit (höchstens 48 Stunden) aufnehmen lassen will, der Zucker- und Säurezusatz aber möglichst frühzeitig zum Saft erfolgen soll, so kann man zur Berechnung der zuzusetzenden Mengen davon ausgehen, daß der Nachdruck etwa 15 Grad Öchsle wiegen und 1‰ Säure enthalten wird. Das Gemisch von Saft und Wasser hat daher $\frac{63+15}{2} = \frac{78}{2}$ = 39 Grad Öchsle und $\frac{4{,}5+1}{2} = \frac{5{,}5}{2}$ = 2,75‰ Säure. Zucker- und Säurezusatz berechnet sich weiter wie bei 2. Das Öchslegewicht wird auf 50 Grad, also um 11 Grad erhöht, wozu $\frac{3+11}{10}$ = 3,3 Kilo Zucker pro Hektoliter erforderlich wird; die Säure beträgt 5,5 − 2,75 = 2,75 Gramm pro Liter oder 275 Gramm pro Hektoliter. Allgemein gesagt: Wenn man 5 Zentner Birnen zur Herstellung von 300 Litern Birnenmost benützt, so wird man auf 100 Liter Flüssigkeit (Mischung von Saft und Wasser) 2,5 bis 3,5 Kilo Zucker und 150 bis 250 Gramm Zitronen- oder Weinsteinsäure zusetzen müssen.

Daß peinlichste Reinlichkeit und Sorgfalt zum guten Gelingen unbedingt erforderlich sind, ergibt sich von selbst. Die Verwendung von reingezüchteter Weinhefe zum raschen Einleiten und zur glatten Durchführung der Gärung ist empfehlenswert. Sie kann zum Preise von 3 Mk. (unter Nachnahme 3.20) von der Versuchsanstalt in Weinsberg bezogen werden. Empfehlenswerte Rassen sind: „Weinsberg", „Weikersheim" und „Verrenberg".

V. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Der Oktober ist der Kampfmonat gegen einen der gefährlichsten Obstfeinde, den Frostspanner. Jeder kennt die Raupe. Nur zu gut kennen sie die meisten Baumbesitzer.

Die Farbe ist anfangs grau, später weiß-grün gestreift. Das leichteste Erkennungszeichen ist, daß sie abweichend von den anderen Raupen beim Laufen einen krummen Buckel, einen „Katzenbuckel" machen, weshalb man sie auch Spannerraupen nennt. Mitte Juni verpuppen sich die Raupen. Zu diesem Zwecke lassen sie sich an einem Faden vom Baume auf den Boden herab, verkriechen sich dort in den Boden und verwandeln sich in ein Püppchen. Im November erscheint der Schmetterling und der Verwandlungsvorgang beginnt von neuem. Das ist also das Eigentümliche an diesem Schmetterling, daß er nicht wie die meisten ähnlichen Schädlinge im Sommer, sondern erst im Herbst erscheint. Ende Oktober — Anfang November, also zur Zeit der ersten Fröste, beginnt seine Flugzeit. Durch diesen Umstand hat er auch seinen Namen „Kleiner Frostschmetterling" erhalten. Er ist ein Nachtfalter. Männchen und Weibchen dieses Schmetterlings sind verschieden. Das Männchen hat ausgebildete

Digitized by Google

Flügel, die es zum Fliegen benutzen kann, während das Weibchen nur Flügelansätze, Stummel hat, mit denen es nicht zu fliegen vermag. Infolgedessen ist das Weibchen gezwungen zu kriechen und klettert zur Zeit des Fluges am Stamme in die Höhe, um in die Baumkrone zu gelangen. In der Baumkrone legt es ca. 300 Eier ab und zwar fast vereinzelt an die Äste und die Fruchthölzer. Diesen Eiern schadet leider auch die größte Kälte nichts; sobald die Knospen zu schwellen anfangen, schlüpfen die Frostspannerräupchen wie auch einige andere Wicklerraupen aus und bohren sich sowohl in Blüten- wie in Laubknospen ein, um diese durch Fressen stark zu beschädigen, ja teilweise zu vernichten. Im Volksmunde heißt es da und dort, wenn sich an den eingefressenen Löchern der Knospen Tröpfchen, von den Schädlingen herrührend, zeigen: „es ist ein falscher Tau auf den Bäumen". Da die Räupchen verborgen sind, ist ein Vorgehen durch Spritzen nicht von erheblicher Wirkung. Später fressen die Raupen Blüten und Laub. Man muß also einen anderen erfolgreicheren Weg beschreiten und den kennt ja der Leser. Jetzt Leimringe anbringen, da das Weibchen am Stamme hoch klettert, um seine Eier abzulegen. Man bringt in der Höhe von einem Meter einen Papiergürtel aus starkem, geleimtem Papier an und bindet denselben oben und unten mit einer Schnur fest. Das unterste Ende des Gürtels wird etwas nach auswärts gebogen, damit ein Rand entsteht. Sodann bestreicht man diesen Gürtel mit Raupenleim. Der weibliche Schmetterling kriecht am Stamm in die Höhe, bleibt an dem Leim hängen und geht zu Grunde. Auch viele Männchen des Frostschmetterlings werden auf diese Weise gefangen. Auch die Baumpfähle und Aststützen sind mit Gürteln zu versehen, wodurch die Eiablage verhindert wird. Da kein Raupenleim längere Zeit völlig klebfähig bleibt, so ist der Leim, sobald er hart wurde, was man durch Betupfen fühlt, von Zeit zu Zeit frisch aufzutragen, nicht nur im Vorwinter, sondern auch im Frühjahre. Es ist noch eins zu beachten, nämlich, daß die Weibchen der Frostspanner oft gar nicht versuchen, den ihnen Hindernis bietenden Klebgürtel zu übersteigen, sondern die Eier unterhalb der Gürtel am Stamme ablegen. Diese Tatsache, die sich auf Beobachtungen von Dr. Lüstner-Geisenheim stützt, erklärt die oft erfahrene, scheinbar unvollständige Wirkung der Bekämpfung der Frostspanner durch Klebgürtel. Die unterhalb des Gürtels abgelegten Eier müssen daher unbedingt vernichtet werden. Geschieht dies nicht, dann wandern die aus den dort abgelegten Eiern hervorgegangenen Räupchen in die Höhe, und es sind dann Mühe und Kosten der Anbringung der Klebgürtel beinahe „für die Katz" gewesen. Wir bitten also bei diesen Leimringen dreierlei im Auge zu behalten: 1. rechtzeitige Anbringung, 2. gute Instandhaltung der Klebgürtel, 3. sorgfältige und gründliche Vernichtung der unterhalb der Klebgürtel an den Stämmen abgelegten Eier! Eine recht steife Bürste, um mit kräftigem Seifenwasser die Stämme gründlich zu säubern, besorgt alles.

Laut Mitteilung der K. Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim (Prof. Dr. O. Kirchner) breitet sich der amerikanische Stachelbeermehltau in Deutschland immer weiter aus, so daß die Kaiserl. Biologische Anstalt in Dahlem bei Berlin sich veranlaßt sah, aufs neue auf die Gefahr hinzuweisen, welche der Stachelbeerkultur durch diesen verderblichen Pilz droht. Waren in Deutschland bisher vornehmlich nur die Provinzen Ost- und Westpreußen und Posen verseucht, und sonst noch im Norden mehr vereinzelte Krankheitsherde beobachtet worden, so ist nach einer kürzlich von Direktor Hiltner in München veröffentlichten Mitteilung die Gefahr der Einschleppung bei uns in Württemberg jetzt erheblich näher gerückt. Denn der amerikanische Stachelbeermehltau ist in diesem Jahre in den Baumschulen der Firma Koschwanetz bei Miltenberg a. M. in bedenklichem Umfange aufgetreten. Man erkennt die Krankheit daran, daß an den Trieben und Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später graubrauner bis kaffeebrauner, dicker filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe, schließlich des ganzen Strauches herbeiführt. Unsere Gartenbesitzer und Obstzüchter haben also vermehrten Anlaß auf das Auftreten dieser Krank-

Digitized by Google

heit sorgfältig zu achten; in allen Fällen, wo der amerikanische Stachelbeermehltau sich zeigt, oder der Verdacht seines Auftretens vorliegt, wende man sich unter Einsendung von erkrankten Stachelbeerzweigen unverzüglich an die Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim, welche, wenn das Vorhandensein der Krankheit tatsächlich festgestellt werden sollte, sogleich die erforderlichen Bekämpfungsmaßregeln veranlassen wird. Zunächst ist die wichtigste Aufgabe, die Einschleppung des Pilzes bei uns zu verhindern und den Bezug von Stachelbeersträuchern aus allen Gegenden, in denen er Fuß gefaßt hat, zu unterlassen. Der ursprünglich in Nordamerika einheimische Pilz ist im Jahre 1900 zuerst in Europa, und zwar in Rußland und Irrland, eingeschleppt worden; in Deutschland wurde er bisher in Ostpreußen, Westpreußen, Posen, Pommern, Mecklenburg, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Hannover, Waldeck und Bayern beobachtet, außerdem in Europa in Westrußland, Finnland, Schweden, Norwegen, Dänemark, Mähren, Salzburg, Irland und England.

Der Pilz soll übrigens nicht blos den Pflanzen schädlich, sondern für Menschen geradezu giftig sein. Wenigstens berichtet der Heidelberger Obst- und Gemüseanzeiger vom 25. August 1909: Der amerikanische Stachelbeermeltau ist in Hinterpommern in großem Umfang aufgetreten (in Vorpommern bisher nur in geringem Maße). Außer wirtschaftlichen Schädigungen sind bisher zwei Todesfälle von Kindern zu verzeichnen. Ist das Tatsache, so wäre doppelte und dreifache Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten!

VI. Brief- und Fragekasten.

K. A. in O. B. Wenn Ihre Pfirsiche im vorigen Jahr im Oktober mehlig wurden, so hängt das jedenfalls damit zusammen, daß im Oktober die Sonne nicht mehr die nötige Kraft zur Ausreifung der Früchte ausübt. Es werden sich eben auch für Ihre Gegend früher reifende Sorten empfehlen. Vergl. „Württemb. Obstbuch" Seite 116.

K. in B. Der den Quitten eigentümliche Geruch stellt sich erst acht bis vierzehn Tage nach der Ernte ein: dann ist die beste Zeit zu ihrer Verwendung gekommen. Kann man nicht alle geernteten Früchte im frischen Zustande verwerten, so werden sie in Konserven umgewandelt; besonders Quittengelee, Quittenmarmelade und Quitten in Zucker sind geschätzte Leckerbissen, deren Verkauf nicht schwer fallen dürfte.

Frage. Hat ein Baumschulbesitzer von seinen Baumschulerzeugnissen auch Gewerbesteuer zu zahlen? Im Gesetze heißt es, daß derartige Erzeugnisse auf eigenem oder gepachtetem Boden, von dem Grundsteuer bezahlt werden muß, von einer Gewerbesteuer frei sind. Nun behauptet ein Steuerbeamter, daß ein Ministerialerlaß vorhanden sei, wonach von derartigen Erzeugnissen auch Gewerbesteuer bezahlt werden müsse. Existiert nun ein derartiger Erlaß und kann ein solcher Erlaß das Gesetz aufheben?

Antwort. Nach Art. 2 des Gesetzes vom 28. April 1873 / 8. Aug. 1903 betr. die Grund-, Gebäude- und Gewerbesteuer bleibt von der Gewerbesteuer u. a. frei: der Handel mit Produkten von eigenen oder gepachteten Grundstücken sowie mit den davon ernährten Tieren oder deren Erzeugnissen, sei es, daß die Produkte roh oder in einem anderen Zustand, der in dem Kreis des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs liegt, verkauft werden. Die Erzeugnisse einer Baumschule gehören nun zweifellos zu den rohen Grundstücksprodukten und es ist deshalb der Baumschulbesitzer wegen des Handels mit den in eigenen oder gepachteten Grundstücken gezogenen Bäumen nicht gewerbesteuerpflichtig. In der mit Genehmigung des Finanzministeriums ergangenen Verfügung der Katasterkommission vom 13. März 1875 ist zur Beseitigung von Anständen bei der Gewerbesteuereinschätzung ausdrücklich bestimmt, daß der Wert der in Baumschulen der Gärtner vorhandenen Bäume nicht zum Betriebskapital zu rechnen ist und daß Gärtner nur dann gewerbesteuerpflichtig sind, wenn sie künstliche Pflanzenzucht mit Ge-

Digitized by Google

wächshäusern und sonstigen besonderen Einrichtungen oder Handel mit gekauften Pflanzen und Samen betreiben. Eine andere Verfügung oder Entscheidung ist hinsichtlich der Baumschulen nach den eingegangenen Erkundigungen nicht ergangen, wäre übrigens nach dem klaren Wortlaut des Gesetzes auch nicht möglich. Zu erwähnen ist noch, daß nach Art. 34 des eingangs cit. Gesetzes Baumschulen zur Grundsteuer als Gärten, also höher als Äcker, eingeschätzt werden.

Stuttgart, Sept. 1909.

Ratschreiber Carl.

☞ Der heutigen Nummer liegt ein Muster eines **Ölleinengürtels** der Firma **Hochstetter & Bischer, Stuttgart,** bei. Da jetzt die beste Zeit zum Anlegen der mit **Brumataleim** zu bestreichenden wetterbeständigen Gürtel für den Fang des **Frostnachtspanners** ist, möchten wir besonders darauf aufmerksam machen.

☞ **Ich bitte Briefe und sonstige für den Württemb. Obstbauverein bestimmte Sendungen nicht an mich zu adressieren, sondern:**

An das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I.

Der Vereinsvorstand J. Fischer.

☞ **Beiträge** und alle sonstigen Zahlungen sind an den Vereinskassier **Karl Stähle,** Stadtkassier in **Stuttgart,** einzusenden.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer,** Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal,** Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.

Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.

Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Digitized by Google

Anzeigen.

Die

Piccolo-Spritze

HS

Beste kleine selbsttätige Spritze für alle Flüssigkeiten.

2 Liter Gesamtinhalt. **Rein** Kupfer und Messing. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelverstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

E. ROLL

Baumschulenbesitzer

Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)

empfiehlt **Obstbäume**, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, **Alleebäume**, **Ziersträucher**, **Rosen**, **Beerenobst**, **Wald- u. Heckenpflanzen** etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m. ü. d. M.) Baumschulen zu billigen Preisen

Katalog grat. und franco.

Für Gartenbesitzer!

Tafelobstpflücker,

schneidet die Früchte ab und beschädigt deshalb weder Früchte noch Zweige, ermöglicht somit auch das Gebot der Ernte des Sommerobstes vor der vollen Baumreife. Kein altertümliches Marterwerkzeug, das nur die Sammlung von unbrauchbaren Gartengeräten vermehrt. [59

Ungemein leicht und handlich — Arbeit nicht ermüdend und tadellos, selbst von Frauen und Kindern. Vor Durchnässung sorgfältig zu bewahren.

Muster in der **Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart,** Eßlingerstraße 15 I.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Für Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 18

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Feighauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Digitized by Google

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in 1/2 u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. Oelpapierstreifen hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

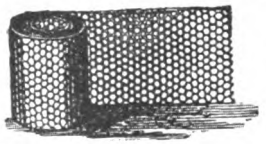
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden b. Bäume und Garben, schöner Raffia-Bast z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spalier e, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Almen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u **Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden** u. **spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

A. Koppenhöfer,
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und Beerenobst, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin SW. 48

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □m von M. 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [8
L. B. Guberan, Göppingen.

Leimgürtelpapier
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem)
liefert in Rollen v ca. 66 m Länge, 17 1/2 cm Breite
52] **August Grüning, Fichtenau 5, b. Berlin.**

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des Württembergischen Normal-Sortiments:

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl. in Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen. [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen, Hochstämme u. nieder, Schlingrosen, Ziersträucher, Obstwildlinge 2c. — Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

[20

Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.
[32

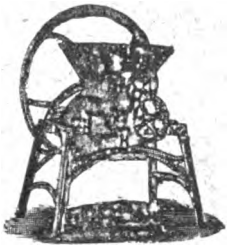
Porzellan-Etiketten
für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.
8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!
Raupenleim
von sehr langer Klebkraft!
Empfohlen im Flugblatt Nr. 46, Abs. 25 der Kaiserl. biolog. Anstalt zu Dahlem. 4 kg Poststr. Mk. 3.75, Eimer ca. 12 kg Mk. 11.—, ca. 22 kg Mk. 20.—. Präp. Pergamentrollen im gleichen Flugblatt empfohlen ca. 50 m lang, ca. 12 m breit à Mk. 1.20, ca. 17 m breit à Mk. 1.60. Spachtel zum Aufstreichen à 40 Pf. Kordel billigst. [44
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

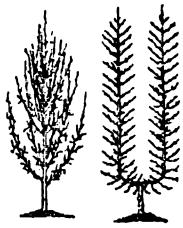
Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



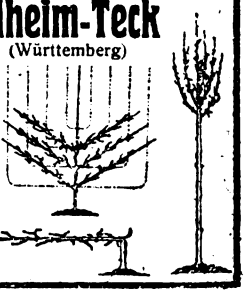
empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:
Mühlen und Pressen
zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.
Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**
Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck
(Württemberg)



empfehlen

Obst- u. Alleebäume
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst
Preisliste gratis u. franko.
Telephon 9

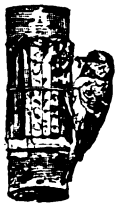


[14

Theodor Koch
Schwäb. Hall
Heilbronnerstrasse 15
fabriziert [4
Gartenhäuser
aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.
D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE
OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME
[21

Allerbesten Lauril-Raupenleim



1 kg	Dosen . .	ℳ	—.90
5 „	Henkeleimer	„	3.50
12 „	„	„	6.75
25 „	„	„	12.50
ca. 50 „	Fass	„	44.—
„ 100 „	„	„	42.—
„ 180 „	„	„	36.—

p. 100 kg netto

Unterlagepapier
weiss, fett- und wasserdicht.
Rollen von 40 m Länge:
10 cm breit ℳ —.75, 15 cm ℳ 1.10, 20 cm ℳ 1.50
Vereinen hoher Rabatt!
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent, Händler, Fabrikanten d. Fleisch- u. Wurstwaren Käse u. Butter inseriren vortheilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung“ verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. gratis. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1e

---

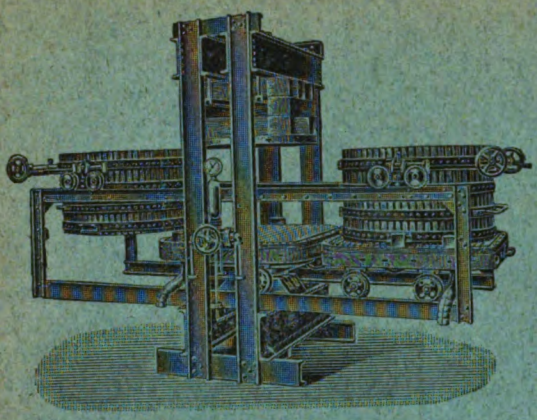
Koche auf Vorrat
mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von
J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1 b) Amt Säckingen, Baden.

Obstbäume-
Specialitäten.
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima
Baumgürtelpapiere
auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.
Woerner & Co., Rastatt (Baden)
Rollenpapierfabrik. [31 b

Digitized by Google



Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

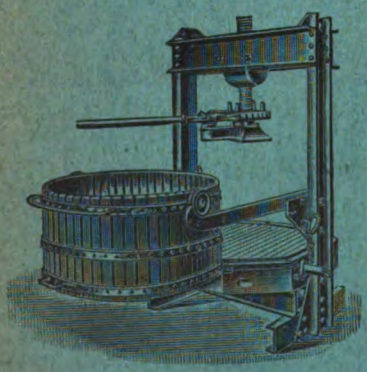
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D. R.-Patent No. 113834.

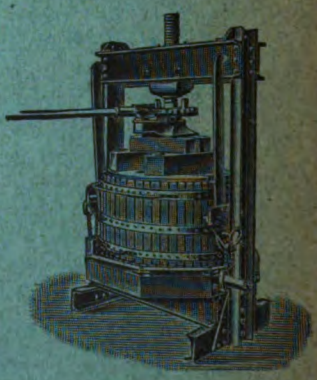
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 8.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 12. November 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen. Mehr Apfelbäume! Die Ausrottung der Misteln. Herbst- und Winterarbeiten an unseren Obstbäumen. — II. Vereins-Angelegenheiten: Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: November. — V. Schädlings-Kalender: November. — VI. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Billigste und beste Baumpflege! Schachts Obstbaumkarbolineum, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit** u. **Billigkeit**, sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse**. — **Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto: 100 50 20 5 kg
franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis**. ℳ 28.— 19.— 8—. 3.—
In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht**, chem. Fabrik, **Braunschweig**, gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Kaufe jedes Quantum Obst, Gemüse u. Kartoffeln
63] **Ad. Wilkens, Hamburg 31.**

L. Braun, Obstbaumschulen
Eggingen b. Ulm
empfiehlt:
Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclaudenhochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

Raupenleim, Postkolli 2,25 ℳ, 50 kg 15 ℳ
Leimgürtelpapier, Rollen von ca. 66 m Länge, 17½ cm breit, 1 Rolle 1 ℳ, Postkolli (9 Roll.) 7,50 ℳ
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem)
52] **August Brüning, Fichtenau 5, b. Berlin.**

Kayser, Baumschulen
Hegnach b. Waiblingen
empfiehlt [22
Obstbäume verschiedener Art und Formen.
Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen
Cannstatt, Gartenstr. 40 I
empfiehlt als Spezialität:
Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.
Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Kirschen, hoch und nieder.
Beerenobst, Himbeeren, Prestlinge
in verschiedenen besseren Sorten.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. Stuttgart, November. **1909.**

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 18. November d. J., abends 1/2 8 Uhr,** findet im **Saale der „Bauhütte“** (Ecke Schloß- und Büchsenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, in welcher obstbauliche Fragen besprochen werden. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zum Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 1. November 1909. **Der Vorstand.**

I. Praktischer Obstbau.

Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen.

Von Obstbauinspektor A. Janson, Dozent an der höheren Gärtnerlehranstalt Köstritz und der Universität Jena.

Die meisten Obstzüchter glauben hinsichtlich der Sortenwahl ihre Pflicht getan zu haben, wenn sie solche Sorten gewählt haben, welche unter den örtlichen Vegetationsverhältnissen regelmäßige, reiche Ernten und gesundes Gedeihen versprechen. Zweifellos sind die Gesichtspunkte, nach denen sie verfahren, von höchster Wichtigkeit. Daß die Sorten den örtlichen Verhältnissen angepaßt werden, ist für den einsichtigen Züchter selbstverständlich; viel weniger selbstverständlich aber sind einige Punkte, die wenig erörtert und deshalb selten berücksichtigt werden.

Von diesen soll hier die Rede sein. In Fachwerken und der Fachpresse begegnet man fast allgemein der Auffassung, daß der Anbau von Winterkernobst ungleich rentabler sei als der von Frühkernobst. Das trifft in der Mehrzahl der Fälle zu, ist aber durchaus nicht unbedingt richtig. Es gibt zahlreiche Fälle, in denen der Winterobstbau viel weniger lohnend ist, als der Frühkernobstbau.

Wenn letzterer günstige Ergebnisse zeitigen soll, ist unbedingt notwendig, daß die Lage- und Bodenverhältnisse günstig sind. Wärme ist da die Hauptsache. Fehlt sie, dann verzögert sich die Ernte Frühlagen gegenüber um 8—14 Tage, und dann kann allerdings nicht zum Frühkernobstbau geraten werden.

Denn nur das allerfrüheste Obst bringt hohen Preis, und die allerersten Sorten haben den einen, aber für den Handel sehr bedenklichen Fehler, daß sie zu klein sind und auch im Geschmack gegenüber späteren Sorten zu wünschen übrig lassen. Ersteres ist besonders bei Birnen

Digitized by Google

der Fall. Die Frühsorten: Sommer-Apothekerbirn, Sommer-Eierbirn, Rettichbirn, Petersbirn, Sommer-Magdalene verlieren auf den Märkten an Preis, sobald größere edlere Sorten zum Verkauf gebracht werden. In hiesiger Gegend ist eine solche vielbegehrte Konkurrenzbirne Clapps Liebling.

Nicht anders ist die Sachlage bei den Weichobstarten. Bei ihnen sind die Frühsorten hochbezahlt; aber ihr Anbau lohnt nicht, sobald die Lage nicht derart günstig ist, daß man unter den ersten Verkäufern am Markt sein kann. Hier ist es weniger geringere Güte in der Frucht, als vielmehr der Umstand, daß beim Weichobst die Frühsorten weniger fruchtbar als die Sorten der Hauptsaison sind. Bei den Kernobstarten ist das umgekehrt; die Frühsorten sind die fruchtbarsten. Die Gründe für das verschiedene Verhalten der Obstarten gebe ich ein andermal. Hier würde es mich zu weit führen.

Die erste Vorbedingung für den Frühobstbau lautet also:

Man muß nach Lage der örtlichen Verhältnisse so frühe Reife erwarten können, daß man unter den Frühobstzüchtern einer der ersten am Markt ist.

Die zweite Vorbedingung lautet: es muß gute Verbindung mit dem Absatzorte bestehen. Dieser darf nicht zu weit entfernt liegen. Frühbirnen sind wesentlich transportempfindlicher als Spätbirnen. Sie werden entweder mehlig oder teigig bei längerem Liegen und längerem Transport, sind in der Genußreife, während welcher sie verschickt werden, sehr druckempfindlich und so muß denn für schnelle und die Früchte schonende Transportverbindung gesorgt sein.

Aber auch die Nähe des Absatzortes ist dringend wünschenswert. Frühobst bringt hohe Preise, jedoch die Preise unterliegen großen Schwankungen. Soll der Frühobstbau rentabel sein, dann muß man zur günstigen Zeit verkaufen, man muß die günstige Marktlage wahrnehmen und das ist aus mancherlei Gründen nur möglich, wenn der Verkäufer seine Ware schnell auf den Markt werfen kann, wenn er täglich aus eigener unmittelbarer Anschauung die Marktlage kennen lernt. Wollte ich diese Ausführungen kurz zusammenfassen, dann müßte ich zu folgendem Grundsatz gelangen:

Der Anbau von Dauerobst, bei Weichobst der Anbau späterer Sorten ist für gewöhnlich empfehlenswerter. Wo aber sehr frühe Lagen bewirtschaftet werden, wo sicherer Absatz in der Nähe ist, wo gute Transportmittel zur Verfügung stehen, da pflegt der Frühobstbau lohnender als der Anbau späterer Sorten zu sein. Bei Kernobst sind die Herbstsorten für gewöhnlich jene, die am wenigsten einbringen.

Ich sprach von der Wichtigkeit guten und schnellen Transports. In der Tat ist dieser Umstand für den Großhandel mit Obst von größter Bedeutung, und da selbst bei der sonst guten Eisenbahnbeförderung empfindliche Obstsorten immer noch schwer leiden, wenn sie nicht den Aufwand sehr sorgfältiger Verpackung tragen sollen, so ist die Brauchbarkeit einer Sorte nicht zum wenigsten von der Versandhärte der Frucht abhängig.

Naturgemäß leiden die Weichobstarten mehr unter dem Transport als das Hartobst; aber auch das letztere hat Sorten, die sonst sehr gut sind, aber bei unvorsichtiger Behandlung und mangelhaftem Transport doch schwer leiden. Sie bedürfen einer sehr vorsichtigen Behandlung und sorgfältigen Verpackung, und das kostet Geld. Solche sonst vortreffliche Sorten sind z. B. der Kaiser Alexander, die Landsberger Renette, Lord Suffield. Von der Landsberger Renette kenne ich nur diesen einen Fehler, ich könnte mir sonst keine vollkommenere Sorte denken.

Sorten wie die grauen Renetten, viele Wirtschaftsäpfel (Matapfel, Roter Eiserapfel usw.) faulen auch nicht nach Druckbeschädigungen, sondern ihr Fleisch verfilzt und die Haltbarkeit auf dem Lager leidet durch Beschädigungen nicht.

Was hier beim Kernobst bemerkt wird, trifft in noch viel höherem Maße natürlich beim Weichobst zu, dessen Versandhärte wesentlich auch vom Erntetermin abhängig ist, indem das Ernten vor voller Reife größere Versandhärte bedingt. Dabei darf natürlich nicht vergessen werden, daß

Digitized by Google

die Früchte bei vorzeitiger Ernte an Wohlgeschmack, besonders an Zucker verlieren. Während z. B. aus diesem Grunde Johannisbeeren nicht vor voller Reife geerntet werden dürfen, muß man Stachelbeeren etwas früher abnehmen. Sie werden sonst mehlig.

Die Versandhärte des Weichobstes ist von mancherlei Umständen abhängig. Hauptsache ist natürlich Festigkeit des Fleisches. Es ist allgemein bekannt oder sollte doch jedem Obstzüchter bekannt sein, daß sehr viele Apfel- und Birnsorten wegen Lockerheit des Fleisches und der Schale hochgradig transportempfindlich sind, und diese Sorten sind ja auch mehr oder minder bekannt. Auch sind die sogenannten Knorpelkirschen versandfester wie die weichfleischigeren anderen Sorten. Weniger Kenntnis besteht aber davon, welches die transporthärtesten Erdbeeren sind. Einfach die Namen aufzuzählen geht nicht an, weil bei der großen Anzahl der Züchtungen viele unberücksichtigt bleiben müssen. Man kann kurz sagen, daß diejenigen die transporthärtesten sind, bei denen das Fleisch fest, äußere Form kegelförmig und die Samen aufliegend sind. Die aufliegenden Samen erhöhen die Reibung, sie greifen ineinander und bedingen das Festliegen der Früchte, die nicht durcheinander geschüttelt werden können; außerdem bilden die harten Samen einen Schutz gegen Verletzungen, infolgedessen Früchte mit aufliegendem Samen viel weniger leicht auf dem Transport schleimig werden wie Früchte, bei denen die Samen eingebettet liegen.

Die Keilform oder Kegelform erhöht deshalb die Transporthärte, weil sich solche Sorten dicht zusammenschichten, wenig Zwischenräume lassen, sich deshalb wenig setzen und nicht durcheinander geschüttelt werden.

Wer an Konservenfabriken liefert, wird gefunden haben, daß die gleichen Eigenschaften von guten Konservensorten verlangt werden, weil auch hier die Erhaltung des Fruchtfleisches, der Form, die stramme Packung in den Konservierungsgefäßen eine bedeutsame Rolle spielt. Die dichte Packung spielt umsomehr eine Rolle für die Konservenfabriken, weil die Abnehmerschaft, voran die Wirte, sich bei loser Packung benachteiligt fühlen, obwohl seitens der Fabrikanten nicht böse Absicht vorliegt, sondern die lose Packung nur durch die unregelmäßige Form und die Größe der Früchte bedingt wird.

Stachelbeeren sind in jenen Sorten am härtesten im Versand, welche kräftig behaart sind. Man muß solche Sorten aber sehr stramm packen.

Wir haben jetzt fast überall die sogenannten Mustersortimente. Sie enthalten die für den jeweiligen politischen Bezirk anbauwürdigsten Obstsorten. Diese Mustersortimente sind für den weniger erfahrenen Züchter eine wertvolle Stütze bei der Auswahl der Sorten. Aber sie enthalten auch eine große Gefahr, welche darin besteht, daß sie die Lokalsorten übermäßig in den Hintergrund drücken. Die übliche Bezeichnung „Lokalsorte" hat in vielen Kreisen einen üblen Beigeschmack, man hört sie vielfach mit wegwerfendem Tone und für die meisten ist sie gleichbedeutend mit Wertlosigkeit. Gewiß haben sie der Mehrzahl nach wenig Wert, aber es gibt auch solche, die für manche Gegenden unersetzlich sind.

Vornehmlich wird eins nicht gewürdigt: die Beliebtheit beim Publikum. Jede Gegend hat Obstarten, die nur deshalb hoch bezahlt werden, weil sie Lieblinge des Publikums sind, weil der Käufer sie seit frühester Jugend kennt, sich an ihren Geschmack und ihre Eigenschaften gewöhnt hat. Ich kenne in ganz Deutschland Märkte, wo die Hausfrauen lieber auf das Einmachen im Herbst verzichten, wenn sie nicht ihre altgewohnte Sorte für diesen Zweck bekommen. Daß auf demselben Stande Birnen zum Verkauf liegen, die zum Einmachen sich viel besser eignen, ist ihnen unbekannt.

Diese Beliebtheit beim Publikum sich zu erwerben, ist einer Sorte aber nur dann möglich, wenn sie alljährlich in genügender Menge angeboten werden kann. Das setzt jährliche reiche Fruchtbarkeit voraus, die wiederum ein Ergebnis des Umstandes ist, daß die Lokalsorte als ein Kind ihrer Gegend sich den Vorzügen und Mängeln ihrer heimatlichen Scholle angepaßt hat. —

Neben diesen mehr kommerziellen Punkten wird bei der Sortenwahl aber auch in technischer Beziehung in einzelnen Punkten gesündigt, von denen ich nur die wichtigsten andeuten will. Sie be-

Digitized by Google

treffen hauptsächlich den überhaupt beim Anbau stiefmütterlich behandelten Beerenobstbau.

Bei der Auswahl der Himbeeren wird zumeist nur die Tragbarkeit gewürdigt, und die fruchtbarste Sorte ist den Züchtern gewöhnlich die liebste. Es gibt aber zwei Tugenden, welche nicht minder wichtig sind. Eine gute Himbeere für den Großanbau soll bei der Ernte nicht bröckeln und ihre Früchte flott nacheinander reifen; die sogenannten remontierenden, welche eine leibliche Ernte im Sommer, eine mäßige zweite Ernte im Frühherbst geben, sind für den Liebhaber, nicht aber für den Großzüchter. Für den letzteren verzettelt sich die Ernte, er bekommt keine größeren Mengen zur Ablieferung, die Ernte ist kostspielig, weil zeitraubend, in den meisten Fällen ist auch der Absatz nicht so leicht wie in der Hauptsaison. Noch gefährlicher für den Großzüchter ist das Bröckeln der Früchte beim Ernten. Die sonst so vorzügliche Sorte „Fastolf" leidet besonders in trockenen Böden derart, daß sie nur Ware zweiter Güte liefert.

Bei der Auswahl von Johannisbeersorten richte man sein Augenmerk auf die Empfindlichkeit gegenüber der Blattfallkrankheit. Während zum Beispiel die rote holländische so gut wie nicht leidet, habe ich dicht daneben mehrere Morgen große Quartiere von der roten Kirschjohannisbeere gesehen, die schon Mitte Juli mit dem Laubabfall begannen und nur minimale Ernten brachten. Solche Beobachtungen kann man fast überall in Deutschland machen.

Aehnliche Vorsicht anzuwenden dürfte sich übrigens wohl auch beim Anbau der Stachelbeeren bezüglich des sich stark ausbreitenden amerikanischen Stachelbeermehltaues empfehlen. Soweit meine Beobachtungen bis jetzt Schlüsse zulassen, sind widerstandsfähig die Sorten: rote Triumphstachelbeere, London, Companion und vor allen Dingen amerikanische Gebirgsstachelbeere.

Ich sprach oben von der Versandhärte der sogenannten Knorpelkirsche. Diese treffliche Eigenschaft könnte verleiten, die Knorpelkirsche beim Anbau allgemein zu bevorzugen. Sie auf der ganzen Front vorzuziehen, geht nicht an, weil die Knorpelkirschen mit ihrer Reife durchweg in die Haupt- oder Nachsaison der Kirschenzeit fallen. Aber noch etwas anderes ist es, was von der Anpflanzung von Knorpelkirschen vielfach abhält, nämlich die unangenehme Eigenschaft des Aufreißens, wenn kurz vor der Ernte Regen fällt. Dieser unterliegt eine Kirsche im großen und ganzen um so mehr, je härter ihr Fleisch ist.

Dieses Aufreißen mindert die Versandhärte der sonst so harten Sorten, die Früchte verlieren an Handelswert, sie neigen zum Faulen und Schimmeln, wenn sie nicht unmittelbar nach der Ernte verwertet werden. Aber noch etwas ist es, was beim Kirschenanbau selten nach Gebühr berücksichtigt wird. Der gefährlichste Feind der Kirsche ist die Kirschfliege, welche die Früchte madig macht. In manchen Gegenden kennt man sie kaum, in anderen vermag sie die Rentabilität des Anbaues in Frage zu stellen. Wo der Boden feucht und schwer ist, kommt sie so gut wie nie in gefahrdrohendem Maße vor. Wo aber der Boden leicht ist, wo etwa noch in der Umgegend, wie in Mittel- und Süddeutschland, die wilde Süßkirsche im lockeren Waldbestande vertreten ist, da kann die Kirschfliege so stark auftreten, daß kaum eine einzige Frucht madenfrei bleibt.

Und da sind es wiederum die sonst so trefflichen Knorpelkirschen, außerdem aber auch alle Kirschen, welche von der dritten bis vierten Kirschenwoche an reifen, welche in riesigem Umfange befallen werden. Will man überhaupt Kirschen bauen, dann muß man sich wohl oder übel auf die Frühsorten beschränken. Wie wir eingangs sahen, ist an Hand der örtlichen Lage zu beurteilen, ob solcher Frühanbau lohnt.

Es sind Punkte, willkürlich aus der Praxis herausgegriffen, welche ich hier erörtert habe; und es sind solche, welche selten nach Gebühr gewürdigt werden.

Von einer richtigen Sortenwahl hängt zum großen Teil die Rentabilität des Betriebes ab. Je größer die Sachkunde in dieser Beziehung, um so größer die Garantie eines lohnenden Betriebes.

Mehr Apfelbäume!

Da erwiesen ist, daß der Ertrag der rund 9 Millionen Obstbäume Württembergs selbst in guten Jahren nicht ausreicht, um den Bedarf

Digitized by Google

des Landes zu decken, so wird in Vereinsversammlungen, durch den Obstbauverein usw., um allmählich die teure Einfuhr zu vermeiden, immer wieder bessere Pflege der Obstbäume und vermehrte Anpflanzung empfohlen. Eine Stimme aus dem an der Einfuhr stark beteiligten Frankreich ist vielleicht geeignet, beschleunigend zu wirken.

Das Journal d'agriculture pratique, eine vorzüglich redigierte Zeitung, die verdiente, in Deutschland mehr gelesen zu werden, beschäftigt sich in folgendem interessanten Artikel hauptsächlich mit dem Mostobstbedarf Württembergs. Unter der Überschrift: „Vermehren wir unsern Obstbau!" schreibt H. Latière:

Im Vergleich zu der Wichtigkeit unsres französischen Obstbaues befinden wir uns dem Ausland gegenüber in bedauerlicher und unbegreiflicher Rückständigkeit. Im Jahr 1892 haben wir z. B. 6313964 hl Obst geerntet, während die Erzeugnisse der Vereinigten Staaten sich auf 192452588 hl belaufen. Im Königreich Preußen kamen durchschnittlich im Jahr 1900 auf jeden Einwohner $2^1/_2$ Bäume. Selbst Württemberg läßt sich die Ausdehnung seines Obstbaues angelegen sein und wird in nicht zu langer Zeit dahin kommen, seinen Bedarf an Mostäpfeln selbst zu decken. Württemberg ist außerdem ein landwirtschaftliches Musterland. Auf 1950000 ha Oberfläche kommen 1845000 ha landwirtschaftlich benützter Boden (einschließlich Wald), umfassend 1764 Landgemeinden mit 1219350 Einwohnern. Es ist für uns von Wichtigkeit im Hinblick auf die Absatzgelegenheit für unser Obst und verdient, daß wir uns damit einen Augenblick beschäftigen. Im Jahr 1900 gab es 15880 ha Obstgärten. Aus den amtlichen Veröffentlichungen: „Die Landwirtschaft in Württemberg", die Württ. Jahrbücher, Mitteilungen des kgl. statistischen Landesamts, sehen wir, daß der Obstbau seit 1878 fortwährend im Steigen begriffen ist. Im Jahr 1878 zählte man 7740000 Obstbäume, nämlich 3299000 Apfelbäume, 1607000 Birnbäume, 2485000 Zwetschgen-, 349000 Kirschbäume; im Jahr 1904 dagegen erhob man 8670000 Bäume und zwar 4632000 Apfelbäume, 1866000 Birnbäume, 1794000 Zwetschgen- und 378000 Kirschbäume. Im Jahr 1904 kamen 4 Bäume auf einen Kopf, im Jahr 1900 auf den Quadratkilometer 557,8 Obstbäume. Württemberg, welches fast ausschließlich Apfelmost (wenig Birnmost) verbraucht, hat hauptsächlich seine Apfelbaumpflanzungen erweitert; von allen deutschen Staaten ist er derjenige, welcher die höchste Zahl Apfelbäume erreicht, nämlich 302,7 auf einen Quadratkilometer. Wenn wir die jährlichen Ernten prüfen, sehen wir, daß in guten Jahren die Obsterzeugnisse auf mehrere hunderttausend Tonnen steigen: 1888 auf 333943 Tonnen, 1900 auf 401003 Tonnen. Für den Zeitabschnitt 1891—1900 gibt die „Landwirtschaft in Württemberg" als Durchschnittsertrag eines Baumes an: 18,69 kg für Äpfel, 14,81 kg Birnen, 11,03 kg Kirschen, 3,78 kg Zwetschgen. Trotz aller Anstrengungen genügt der Ertrag an Mostäpfeln noch nicht und Württemberg muß noch eine beträchtliche Menge einführen. Im Jahr 1895 z. B., welches ein durchaus schlechtes war, denn die einheimischen Erzeugnisse betrugen nur 5251000 kg, mußten 71200000 kg eingeführt werden. Im Jahr 1900, wo die einheimische Ernte reichlich ausfiel, wurden noch 20460000 kg eingeführt, im Jahr 1904 59800000 kg. Die nach Württemberg eingeführten Äpfel kommen zu $^1/_3$ aus andern deutschen Staaten und zu $^2/_3$ aus Frankreich, Schweiz, Österreich und Italien. Die französischen Konsuln in Stuttgart haben nicht aufgehört, unsere Landwirte auf den Absatz der Mostäpfel nach Württemberg aufmerksam zu machen. Tatsächlich betrug im Jahr 1900 die Einfuhr von Frankreich nur 4603 Zentner, während die aus der Schweiz 551000 Zentner überschritt. Die auf den Märkten erhaltenen Preise sind lohnend genug, wenn die Absender die Apfelsorten, welche von den Käufern verlangt werden, gut kennen. In der Zeit von 1891—1900 war der Durchschnittspreis für 100 kg 6,59 Mk., während der Jahre 1901—1904 stellten sich die Preise für 100 kg wie folgt: 1901: 11,95 Mk., 1902: 10,71 Mk., 1903: 12,71 Mk., 1904: 7,59 Mk. Die französischen Äpfel sind für nur ungefähr 550 Mk. der Waggon von 10000 kg verkauft worden, frachtfrei Bahnhof Stuttgart, während die der

Digitized by Google

andern Länder mehr als 750 Mk. erreicht haben. Der französische Konsul hat sich mehrmals die genaueste Auskunft über die Ursachen verschafft, welche den württembergischen Markt gegen französische Mostäpfel in so ungünstiger Weise beeinflussen. In einem verhältnismäßig neuen Bericht spricht Herr F. sich folgendermaßen aus: „Es handelt sich für den französischen Obstbauer nicht darum, seinen Geschmack dem Käufer aufzudrängen, der sich darum nicht kümmert, im Gegenteil muß er dessen Geschmack studieren und sich ihm unterwerfen. Die Angebote müssen allen Anforderungen der Nachfrage genügen. — Der in Württemberg hergestellte Apfelwein ist wenig alkoholhaltig und ziemlich säuerlich. Die im Lande wachsenden, nach unsrem Geschmack sehr schlechten Äpfel erfüllen trotzdem alle Bedingungen, um dem Apfelwein die dem Trinker angenehmen Eigenschaften zu geben. Es ist deshalb notwendig, nur saure Mostäpfel zu versenden. Der am meisten gesuchte Apfel ist dick, sauer, grün und rot oder gelb und rot, saftig und ganz gesund." Die französischen Obstbauer, schreibt Herr Latière, werden gut daran tun, diese Mitteilungen in ernste Erwägung und Gewinn daraus zu ziehen. Aber der Mostapfel ist nicht die einzige Frucht, die wir mit Gewinn bauen und ausführen könnten. Wir können auch zahlreiche und lohnende Märkte für unsre Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen und Birnen finden. Frankreich ist, wie man schon oft gesagt hat, der Obstgarten Europas und trotzdem rechtfertigt es diesen Titel gar nicht. Unser Obsterzeugnis ist wirklich lächerlich, und während unsre Obstausfuhr jedes Jahr zurückgeht, erfährt unsre Einfuhr im Gegenteil eine Steigerung. Wir verbrauchen nicht allein frisches ausländisches Obst, sondern auch der größere Teil des getrockneten Obstes kommt aus den Vereinigten Staaten, besonders aus Kalifornien. Es ist nicht zu leugnen, daß ein derartiger Zustand nicht weiter fortbestehen kann und daß wir dem entgegenarbeiten müssen. Besonders im Süden, wo die Rebe nur einen Wein mit Beigeschmack hervorbringt, müssen wir uns auf Obstbau legen und diesen gewerbsmäßig betreiben, d. h. in den Haupterzeugungsgebieten Obstverwertungsanstalten gründen. Die Anpflanzungen haben gewiß eine große Zukunft, wenn die Anlagen zweckmäßig ausgeführt werden, d. h. mit einer gründlichen Auswahl der Hauptbestände der Pflanzungen, so daß diese dem Boden am besten entsprechen. Laßt uns nicht nur viel, sondern auch das Beste und Schönste anbauen. Ermitteln wir diejenigen Sorten, deren Früchte die höchsten Preise erhalten, wenn sie auf dem Markt zur besten Verkaufszeit eintreffen. Wir wissen, wie sehr die Überfüllung einen Preissturz herbeiführt, deshalb müssen wir immer und mit allen Mitteln vermeiden, daß das Angebot die Nachfrage übersteigt. Laßt uns den Obstbau in des Wortes ganzer Bedeutung gewerbsmäßig betreiben und er wird uns sicher entschädigen für unsre Ausgaben und unsre Anstrengungen! — Mit diesem Mahnruf an seine Landsleute schließt Herr L., aus dessen Ausführungen wir viel lernen können.

Cannstatt.

W. Frhr. Pergler von Perglas.

Die Ausrottung der Mistel.

Die gemeine Mistel findet sich auf Akazien, Birken, Hagbuchen, Haselnüssen, Linden, Pappeln, Weiden und andern Laubhölzern, selbst auf Edeltannen — vor allem aber auf unsern Kernobstbäumen.

Hier bildet sie einen stark verzweigten, gabelartig geteilten, immergrünen Busch. Die getrenntgeschlechtigen Pflanzen haben grüne, dicke Blätter, grüne Stengel, gelbgrüne Blüten und reinweiße, drei- bis viersamige Beeren.

Die reifen Beeren werden besonders von den Misteldrosseln gefressen und die Samen dann mit dem Kote dieser Vögel auf den Ästen andrer Bäume abgesetzt, wo sie zu keimen beginnen. Bei der Keimung bohrt sich zunächst das Würzelchen bogenförmig gegen die Rinde der Wirtspflanze, Senker in radialer Richtung in das Holz einzwängend und gleichzeitig Wurzeln zwischen Rinde und Holz in der Längsrichtung des Astes aussendend, die sich stark verzweigen. Als echte Schmarotzerpflanze schädigt sie ihre Wirtspflanze durch Entziehung von Wasser und Nährstoffen

Digitized by Google

ganz bedeutend. Die Tätigkeit ihrer Wurzeln ruft starke Verdickungen, ja auch Krebswunden an den befallenen Stellen hervor.

Wie haben wir nun gegen diesen Baumschädling vorzugehen?

Wir könnten erstlich dem Verbreiter dieser Schmarotzerpflanze, der Misteldrossel, auf den Leib rücken. Sie ist die größte unter den in Deutschland heimischen Drosselarten und bildet nebst ihren Verwandten ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen einen Hauptgegenstand der Jagd für Vogelsteller. Allein die Drosseln vertilgen neben den Beeren eine Unmasse schädlicher Insekten, Würmer und Schnecken und beleben die Natur und erfreuen den Naturfreund durch ihren lauten und anmutigen Gesang.

Wir müssen daher auf direktem Wege vorgehen. Eine Anleitung hiezu gibt uns das in Heft 2, Seite 27 dieser Zeitschrift erwähnte Flugblatt Nr. 32 der biologischen Abteilung des Reichsgesundheitsamts, verfaßt von Dr. Bruck. Sie besteht darin, daß man die Äste der Wirtspflanze, auf denen sich Misteln angesiedelt haben, weit unterhalb des Mistelbusches absägt. Diese Radikalkur kann meist unbedenklich bei den verschiedensten Laubbäumen, die von der Mistel befallen wurden, angewendet werden, hat aber den Nachteil bei unsren Kernobstbäumen, daß die Wirtspflanze durch das Absägen oft schon stärkerer Äste einen bedeutenden Ertragsausfall aufweist und die Krone des Baumes auf eine längere Reihe von Jahren verunziert ist.

Nach der „Naturwissenschaftlichen Zeitschrift für Land- und Forstwirtschaft" (1907, Heft 7) machte nun Professor Heinricher die Beobachtung, daß die Mistel eine sehr lichtbedürftige Pflanze ist und daß sie bei geschwächtem Lichtzutritt bald ganz eingeht. Mangel an Wasser und Nährsalzen kann nach seinen Beobachtungen und Versuchen (künstliche Züchtung) hiebei nicht in Betracht kommen, sondern die abgeschnittene Lichtzufuhr und — durch diese veranlaßt — eine nicht ausreichend ermöglichte Assimilation des aufgenommenen Nahrungsstoffes.

Darauf gründet sich nun ein neues Verfahren, die Mistel auszurotten, ohne die Wirtspflanze selbst zu schädigen. Man schneide die Mistelbüsche glatt ab, umbinde den infizierten Astteil mit einem aus Karbolineum, Kuhfladen und Lehm gemischten Brei und sorge für absoluten Lichtabschluß durch überbundene Dachpappe oder sonst ein derartiges lichtabschließendes Mittel, das im Notfalle wiederholt aufgebunden werden muß. Dieses Band muß aber bedeutend über die Wundstelle hinausgehen, da sonst die Wurzelenden der Mistel durch Adventivknospen neue Büsche neben dem Verbande bilden würden.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Herbst- und Winterarbeiten an unsren Obstbäumen.

Wiederum haben uns die Obstbäume ihre Früchte geschenkt, und wenn auch in diesem Jahr in vielen Gegenden die Obsternte nur eine geringe war, so müssen wir Obstzüchter doch sofort nach der Ernte wieder an die Pflege und Wartung unsrer Bäume denken, wenn wir auf einen Ertrag im nächsten Jahr hoffen wollen. Die Herbstarbeiten, welche vor Eintritt des Frostes in Obstbaumpflanzungen hauptsächlich vorgenommen werden müssen, bestehen im Ausputzen und Reinigen der Bäume, Kalkanstrich, Anlegen der Insektenfanggürtel und einer gründlichen Düngung.

Das Ausputzen geschieht am besten im frühen Herbst, bald nach dem Einernten der Früchte, weil der belaubte Baum die kranken und abgestorbenen Zweige und Äste viel leichter erkennen läßt, als er das im winterlichen Schmuck tut. Es darf sich indessen beim Ausputzen des Obstbaums nicht bloß um die Entfernung des toten Holzes handeln, sondern es sind auch außer diesem und den Wasserschossen alle Äste zu entfernen, die zu dicht stehen und den regelmäßigen Ausbau der Krone hemmen, ebenso aber auch diejenigen Äste, welche sich kreuzen und reiben; denn durch solche Reibungen entstehen Schäden, die zum Absterben der Äste führen. Ferner sind auch alle Äste zu entfernen, die zu weit herunterhängen und dadurch hinderlich werden. Jeder zu entfernende Ast muß an seiner Basis in der Weise abgesägt werden, daß sein Ansatz stehen bleibt

Digitized by Google

und seine Schnittfläche schräg nach oben läuft. Wird der Ansatz mit entfernt, so entsteht eine zu große Wunde, die nur schwer wieder vernarbt und heilt; schneidet man dagegen den Ast über seiner Achsel ab, so entsteht ein Stumpf, der abstirbt, vermodert und bald bewirkt, daß der Ast oder der Stamm kernfaul und hohl wird. Die Schnittfläche soll schräg nach oben zeigen, damit das Wasser alsbald von ihr ablaufen kann. Die größeren Wunden sind mit Baumwachs oder Teer zu verstreichen; bei kleineren Wunden ist dies nicht nötig, denn das Überstreichen der Wunde begünstigt nicht, wie irrtümlich vielfach angenommen wird, die Heilung, sondern schützt das Holz nur vor einem Eindringen von Feuchtigkeit und damit vor einem Faulwerden. Dabei muß man sich jedoch hüten, die Rinde mit dem Teer in Berührung zu bringen, weil diese dadurch abstirbt und am Überwallen verhindert wird. Größere Wunden, die beim Abreißen eines Astes durch den Sturm oder beim unvorsichtigen Pflügen am Stamm manchmal entstehen, werden am besten mit einem Gemisch von Kuhfladen und Lehm überzogen und dann mit Leinwand zugebunden, welcher Verband zwei Jahre lang liegen bleiben kann.

Häufig sieht man verwahrloste Bäume, auf denen allerlei Schmarotzer: Pilze, Moose und Flechten wachsen, die nicht bloß auf Kosten der Bäume leben, sondern ihnen auch weiteren Schaden zufügen, indem sie die Rindenvegetationstätigkeit verhindern und den schädlichen Insekten willkommene Brutstätten bieten. Darum entferne man diese Schädlinge mit der Baumbürste. Auch die alte, abgestorbene Rinde muß beseitigt werden, weil sie für die Insekten genug Überwinterungs- und Vermehrungsstätten abgibt. Zu ihrer Entfernung bedient man sich am besten einer guten Baumscharre. Bei dieser Arbeit habe ich vor ein paar Tagen unter der rissigen Rinde eines noch jungen Birnbaums nicht weniger als sechzig Raupen des Apfelwicklers, sogenannte Obstmaden, gefunden, die hier überwintern wollten. Dadurch habe ich mich aufs neue überzeugt von der großen Zweckmäßigkeit und dem ungeheuren Nutzen der bekannten Fanggürtel, die anzulegen ich jetzt gewiß nicht mehr versäumen werde.

Die durch das Abkratzen der Rinde und durch das Abbürsten heruntergefallenen Teile des Stammes enthalten eine Menge Insekten, sowie viele Larven und unzählige Eier derselben, weshalb sehr anzuraten ist, Tücher unter der Krone auszubreiten, bevor man mit der Reinigung des Baumes beginnt, dann aber die Abfälle zu sammeln und zu verbrennen. Vor einer Verletzung der gesunden Rinde hüte man sich indessen sorgsam, dadurch wird der Baum vor großem Schaden bewahrt.

Sind die Bäume auf diese Weise gehörig gereinigt worden, so empfiehlt es sich, den Stamm und die dicksten Äste bis hinauf in die Krone mit Kalkmilch anzustreichen. Der Kalk tötet die Moose, Pilze und Flechten, die trotz Baumscharre und Bürsten noch zurückgeblieben sind. Er verhindert ferner die Insekten, ihren Aufenthalt in den Rissen der Rinde zu nehmen, und erschwert das Ausschlüpfen ihrer Larven aus den Eiern. Er schützt weiter den Baum vor Kälte und vor Wärme, denn die weiße Farbe mindert die Erwärmung der Rinde durch die Sonne und bewirkt dadurch ein langsameres Auftauen der Rinde bei Sonnenschein im Winter nach starkem Frost. Ebenso wird durch die weiße Farbe auch das Austrocknen der Rinde bei großer Hitze verhütet, also der Baum sowohl vor Frost- als auch vor Brandplatten geschützt. Es lohnt sich deshalb sehr, diese Arbeit nicht zu versäumen, an Zeit fehlt es jetzt nicht, wenn nur der gute Wille da ist.

Ebenso erfordert es nur geringe Mühe und wenig Zeit, jetzt, nachdem der Baum gereinigt und mit Kalk angestrichen ist, den oben erwähnten Insektenfanggürtel anzulegen und mit Raupenleim zu bestreichen. Diese Insektenfalle ist eine ausgezeichnete, zweckdienliche Errungenschaft auf dem Gebiete der Obstbaumpflege, weil sie zugleich den Frostspanner, den Apfelblütenstecher und bei früherem Anlegen, etwa Anfang August, auch die Obstmade oder den Apfelwickler wirksam zu bekämpfen ermöglicht. Wer nach dem Eintritt des Frostes einmal den Fanggürtel beseitigt hat, um ihn zu verbrennen, der wird, erstaunt über die große Schar der Insekten, die unter ihm Winterschutz suchten, und es nie mehr versäumen, diese praktische

Digitized by Google

Insektenfalle anzulegen. Wenn vielfach behauptet wird, daß durch den Insektenfanggürtel mit den schädlichen auch viele nützliche Insekten und deren Larven und Puppen gefangen und vernichtet werden, so will ich das nicht bestreiten, aber der Kenner — und wer immer damit zu tun hat, der wird bald zum Kenner — wird die nützlichen vor der Vernichtung bewahren.

Die letzte notwendige Arbeit, welche jetzt noch in einer Obstanlage zu verrichten übrig bleibt, besteht in der Düngung des Obstbaums. Wenn von März bis Juli vorzugsweise flüssiger Dünger zur Anwendung kommen soll, so ist es deswegen empfehlenswert, von Oktober bis März einmal eine Düngung mit gutem, festem, speckig gewordenem Stallmist oder mit gut verarbeitetem Kompost vorzunehmen. Ein guter Dünger für den Obstbaum ist auch der Torfmull, der, in die Aborte und Jauchegruben geworfen, die flüssigen Exkremente auffaugt. Am besten ist natürlich der Stalldünger, weil er die gute Eigenschaft hat, nicht nur zu düngen, sondern auch den Boden zu vermehren und zu verbessern, was durch flüssigen und künstlichen Dünger nicht erreicht wird. Wenn in einer Obstanlage eine Kalkdüngung nötig erscheint, so gibt man diese auch am besten noch vor Winter, denn der Kalk braucht zur Lösung viel Wasser, das uns jetzt Schnee und Regen reichlich bringen. Auch das Thomasmehl löst sich durch die Winterfeuchtigkeit rascher auf, um im nächsten Frühjahr seine Wirkung ausüben zu können; ebenso das phosphorsaure Kali, das vielfach von Obst- und Weingärtnern verwandt wird.

Wenn wir so unsren Obstbäumen im Spätherbst eine gute Pflege und eine reichliche Düngung haben angedeihen lassen, so können wir sie ruhig der winterlichen Ruhe überlassen in der zuversichtlichen Hoffnung eines reichlichen Lohnes für unsre Arbeit! So wird und muß der rationelle Obstbau bald ein lohnender Erwerbszweig der Landwirtschaft werden; allerdings darf man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, denn: „Segen ist der Mühe Preis!“

Gr.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Personal-Nachricht.

Unser langjähriges Ausschußmitglied Herr Hofgärtner Hering in Stuttgart ist unter Verleihung des Titels „Hofgarteninspektor“ zum Vorstand des Hofgartenamts ernannt worden.

Wir gratulieren!

III. Literatur.

Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet von Fr. Lucas, K. Ökonomierat, Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Mit 256 Abbildungen im Text und 4 lithographierten Tafeln, sowie 4 Vollbildern. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Preis in Leinwand gebunden 7.50 Mk.

Diese unlängst erschienene 8. Auflage hat durchgehend gründliche Neubearbeitung erfahren. Der theoretische und der praktische Teil wurden überall, wo notwendig, erweitert und in einzelnen Abschnitten übersichtlicher zusammengestellt, so daß manche Wiederholung vermieden wurde. Die bekannte klare Sprache des Verfassers macht den Text nicht nur dem Fachmann, sondern insbesondere auch dem Liebhaber leicht verständlich und gibt ihm Aufklärung in allen Teilen des Baumschnittes und der Pflege der Formbäume. Die trefflichen Abbildungen tun das ihrige dazu. Weitläufigkeiten, wie man sie so häufig in ähnlichen Büchern findet, sind vermieden. Interessant sind die Abschnitte über die verschiedenen Mittel zur Vergrößerung und Verschönerung der Früchte, auch die über Ernte und Aufbewahrung. Abschnitt über Weinbau (Heranzucht der Rebe für Spalierwände usw.) ebenfalls vorhanden. — Es ist uns immer eine Freude, wenn uns unter

Digitized by Google

all dem heutigen Bücherwust wieder einmal die neue Auflage eines Lukas'schen Buchs in die Hand kommt: klar und wahr, aus dem Leben und für das Leben — das ist ungefähr die Signatur jedes Lucas'schen Werkes.

Gärtnerische Düngerlehre. Die Düngemittel und deren Verwendung in Topfpflanzen-, Freiland-, Obst- und Gemüse-Kulturen. Leitfaden für gärtnerische Lehranstalten und zum Selbststudium für Gärtner- und Gartenbau-Interessenten. Von A. Pfannenstiel, Direktor der landw. und Gärtnerlehranstalt Oranienburg und G. A. Langer, Staatl. gepr. Obergärtner und Gartenbaulehrer daselbst. Mit 11 Abbildungen. Preis kart. Mk. 1.20. — Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Dieses Buch ist hervorgegangen aus langjährigen Versuchen und Erfahrungen im gärtnerischen Düngerwesen. Es ist demnach ein vorzüglicher Leitfaden für Gartenbauschüler, denen ein unparteiisches, leichtverständliches Hilfsbuch darüber notwendig ist. Auch zum Selbststudium geeignet, so daß jeder ohne besondere Vorkenntnisse daraus ersehen kann, was er gerade für seinen Garten braucht.

Von unserem früheren fleißigen Mitarbeiter, dem jetzigen „Staatl Konsulenten für Obst- und Gartenbau und Redakteur der bayer. Monatsblätter für Obst- und Gartenbau", Herrn Fr. Rebholz, sind uns zugegangen:

1. Kurze Anleitung zur **Ernte**, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes, 31 Abb. 2. Aufl., Sebald, Nürnberg.

Durchaus praktisch und erprobt. Anschauliche Bilder.

2. Kurze Anleitung zur **Wandbaumzucht**, Tümmel, Nürnberg.

Die Übersetzung von Spalierobstzucht in Wandbaumzucht ist gut, wird aber schwerlich durchdringen, da das Wort „Spalier" doch so ziemlich germanisiert ist. Ein nettes, allerdings etwas kurzes, dabei aber auch recht wohlfeiles (15 Pfg.) Büchlein, das den Hauptnachdruck auf die Anschaulichkeit der Abbildungen legt.

Beide Schriften sind uns erst jetzt zugekommen. Erschienen ist die erste schon 1906, die andere 1908.

Der Obstbau in Wort und Bild. Rudolf Bechthold, Wiesbaden. 52 Tafeln in 12 farb. Chromodrucken, 142 Seiten Text mit 71 Abbildungen. Preis Mk. 7.50.

Nach einem kurzen Einblick in die Lebensvorgänge des Baumes füllt die Bodenbearbeitung, Auswahl des Pflanzmaterials, Sortenwahl, Baumsatz, Baumpflege und Einteilung der verschiedenen Pflanzungen den ersten Teil aus. Krankheiten und Schädlinge samt Bekämpfung besonders gründlich. Der 2. Teil: „Das Obst und seine Verwertung" (ausführlich: Verwertung des Obstes im Haushalt). Im 3. Teil sind die in Rheinhessen verbreitetsten Obstsorten beschrieben und farbig abgebildet. So ist das Buch auch vom Landw. Verein für die Provinz Rheinhessen herausgegeben, ähnlich wie unser „Württ. Obstbuch" vom Württ. Obstbau-Verein. Auch sonst sind manche Parallelen vorhanden.

A. Janson, Obstbauinspektor, Dozent für Obst- und Feldgemüsebau der höheren Lehranstalt Köstritz und der Univ. Jena, **Der Großobstbau.** Hand- und Lehrbuch des Obstplantagenbetriebs unter besonderer Berücksichtigung der Unter- und Zwischenkulturen, für Gärtner, Landwirte und zum Gebrauch an Lehranstalten. 131 Abb: 1 Plan. Berlin, Parey. Preis geb. Mk. 5.50.

Nicht für Anfänger, sondern für solche, die mit den nötigen Kenntnissen ausgerüstet zum Großobstbau übergehen wollen und können. Die sachgemäße Behandlung des Baumes allein sichert noch nicht die Rentabilität eines Betriebs, sondern vor allem die Einrichtung und die Organisierung des Gesamtbetriebs. Der rechnende Kaufmann verbindet sich hier mit dem technischen Fachmann.

Viel Neues und Hochinteressantes bringt das Buch. Proben der Abbildungen haben wir in No. 5 und 6 des „Obstbau" gegeben.

Böttners Garten-Taschenbuch. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch bei den praktischen Arbeiten im Garten, nach Monaten geordnet. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. 176 Seiten. In Leinwand gebunden 1,20 Mk.

Für Anfänger ausgezeichnet. Gerade für sie ist es wichtig, zur rechten Stunde jede einzelne

Digitized by Google

Verrichtung vorzunehmen. In glänzender Weise zeigt dieser bewährte Praktiker dem Gartenfreund, wie und wann die zahllosen Arbeiten ausgeführt werden. Die Einteilung nach Monaten hat den Vorzug, daß nichts vergessen werden kann. Es ist erstaunlich, welche Fülle von Ratschlägen in dem Band aufgespeichert ist, den man in die Tasche der Arbeitsjuppe stecken kann.

Die Völkerwanderung nach „Einfach." Von Otto Hinsberg in Nackenheim a. Rh.

Die bekannte Pflanzenschutzmittelfabrik schildert hier die verschiedenen von ihr hergestellten Abwehrmittel (Insektenfanggürtel „Einfach", Laurilraupenleim, Laurilkarbolineum 2c.). Auch ein Baumpflegekalender ist beigegeben, natürlich mit Beschränkung auf die empfohlenen, hoffentlich ohne Ausnahme den Pflanzen unschädlichen Mittel.

A. Bode, **Anleitung zum Planzeichnen.** III. Aufl. Preis 1,50 Mk. Verlag von Alfred Tittel, Altenburg (S.-A.).

Ein ebenso praktisches als billiges Werk zum Selbstunterricht im Planzeichnen und zum Übertragen eines Entwurfs aufs freie Land mit Flächenberechnungen. Namentlich für angehende Gärtner unentbehrlich. Für Fortbildungsschulen zu empfehlen.

IV. Monats-Kalender.

November.

Herbstpflanzung im allgemeinen besser als Frühjahrspflanzung.

Ausputzen. Das dürre Holz entdeckt man am besten, solange der Baum noch Laub hat. Trifft auch zu beim Auslichten zu dicht verwachsener Baumkronen.

Obstbaumdüngung in bekannter Art: in Löcher im weiteren Umkreis der Baumscheibe mit Gülle oder Latrine und Holzasche. In größeren Anlagen düngt man den ganzen Obstgarten, nicht den einzelnen Baum; auf 1 Ar Bodenfläche 4 Pfd. Kalk, 3 Pfd. Kali, 1½ Pfd. Stickstoff und 1 Pfd. Phosphorsäure. Werden die Anlagen regelrecht mit dem Spaten oder dem Pflug bearbeitet, so reicht die Oberflächendüngung vor der Bodenbearbeitung aus; dann also nicht nötig, Löcher zur tiefen Unterbringung der Düngersalze auszuwerfen. In vielen Ortschaften Thüringens sind die Obstbauern für Kunstdünger gewonnen worden. So bringen die herrlichen Obstanlagen in den am Abhang der Fahnerschen Höhen bei Erfurt gelegenen Ortschaften einzelnen Besitzern oft eine Jahresrente von 600—1800 Mk.; ja im obstreichen Jahr 1902 verkaufte dort ein Landwirt für 2900 Mk., ein anderer für 3500 Mk. Obst. Damit die Baumblüte nicht zu früh im Frühjahr eintritt und Spätfröste keinen Schaden zufügen, bedeckt man daselbst seit Jahren im Winter die festgefrorene Baumscheibe mit Laub und dergleichen. Der Frost bleibt lange in der Erde und bewirkt, daß die Bäume nicht zu früh ins Wachstum treten. Freilich zeigen sich diese Leute auch unermüdlich in der Bekämpfung der Obstbaumschädlinge, des Frostnachtschmetterlings, Apfelblütenstechers u. a., welche früher in solcher Menge auftraten, daß die Bäume mit ihren der Blätter und Früchte beraubten Ästen einen trostlosen Anblick gewährten. Jetzt läßt sich an den Bäumen keine Spur von Raupenfraß oder andern ähnlichen Schädigungen erblicken. Gute Düngung, stete Pflege der Obstbäume und verständige Schädlingsbekämpfung sind die Grundbedingungen einer reichen Obsternte.

Auch das Beerenobst ist derzeit kräftig mit Gülle zu düngen.

Tafelobstversand. Der Versand frischen Obstes darf nur in solchen Behältern geschehen, die vermöge ihrer Beschaffenheit Stöße und Quetschungen von den Früchten fernhalten, also Kisten und Fässer oder festwandige Körbe. Das Verpacken wird in der Weise ausgeführt, daß man auf den Boden und an die Seitenwände des betreffenden Gefäßes eine so starke Schicht trockenes, geruchfreies Stroh oder Holzwolle bringt, daß sich die Früchte nicht mehr an die Seitenwände durchdrücken können. Zum Zwischenpacken wird Häcksel, ausgesiebtes Haferkaff, Holzwolle oder Papier-

Digitized by Google

schnitzel empfohlen, während von der Verwendung von Heu abzuraten ist, weil die Früchte sehr leicht den Heugeruch annehmen. Man bringt nun je eine Schicht Obst und eine Schicht Packmaterial aufeinander, bis das Gefäß soweit gefüllt ist, daß ein Rütteln während des Transports unmöglich ist. Zwischen die letzte Lage Obst und und den Verschluß des Gefäßes ist wiederum so reichlich Stroh oder Holzwolle zu legen, daß der Deckel noch einen sanften Druck auf die Früchte ausübt. Bei kleineren, zarten Früchten ist über jeder Lage zuvor ein Bogen Papier auszubreiten, auf ihn kommt das Packmaterial und dann als Unterlage der nächsten Obstschicht wieder Papier. Hierdurch wird vermiedeu, daß sich die Früchte zu sehr in dem Packmaterial verlieren oder durch dasselbe gedrückt werden, auch wird hierdurch das Auspacken erleichtert. Bei ganz feinem Tafelobst empfiehlt es sich, jede einzelne Frucht in weiches Papier, möglichst Seidenpapier, zu wickeln.

Gegen Feuchtigkeit in Obstkammer oder Obstkeller: Aufstellen einiger Teller mit ungelöschtem Kalk unter den Stellagen. —

Im Gemüsegarten ist jetzt die Wachstumszeit vorbei. Das Gemüseland ist abgeerntet. Im Keller, in Erdmieten oder im Freien sind die Gemüsevorräte aufgestapelt. Für diejenigen Gemüsearten, die im Freien überwintern, hält man die nötigen Schutzmittel — Laub, Stroh, Strohdecken, Mist 2c. — bereit, um ihnen bei eintretenden starken Fröften Schutz gewähren zu können. Blumenkohl durch geknickte Blätter schützen. Knollige Kohlpflanzenstrünke nicht in den Kompost, sondern ins Feuer. —

Im Ziergarten die Rasenplätze mit verrottetem Stallbünger oder Mistjauche düngen. Rosenbäumchen mit hölzernen Haken niederhalten, die Krone oben und unten mit Tannenreisig belegen und mit Erde bedecken. Stiefmütterchen, im Juli gesät, kommen jetzt aufs Beet, so daß sie vor Winter gerade noch anwurzeln. Georginenknollen in trockenen, luftigen Kellern auf Gestellen aufbewahren. Die Dahlien-, Canna-, sowie die Begonienknollen soll man nicht sogleich von der anhaftenden Erde befreien (sonst verschrumpfen sie!), sondern mit der Erde daran aufheben und erst im Lauf des Winters säubern. Alle zu überwinternden Pflanzen müssen gegossen werden, doch gerade nur so mäßig, daß sie nicht vertrocknen. Auch die Topfpflanzen müssen vor Kälte geschützt werden. Die Umhüllungen fleißig nachsehen, daß sich nicht Mäuse und anderes Ungeziefer darin festsetzen und Schaden anrichten. — Besondere Pflege ist den Zimmerpflanzen zuzuwenden. In den geheizten Zimmern müssen sie fleißig begossen werden, da die Wärme die Feuchtigkeit auffaugt. Andererseits müssen die an den Fenstern aufgestellten nachts vor Frost geschützt werden. Auch die Blätter sind fleißig zu besprengen. Empfindliche Pflanzen stellt man am besten am Tage in die Nähe des Fensters, nachts in die Nähe des Ofens. Wer zum Weihnachtsfest blühende Zimmerpflanzen haben will, muß jetzt Treibveilchen pflanzen und cilicische Schneeglöckchen.

Wer im Frühjahr gleich einen Blumengruß haben will, setze eine Handvoll Schneeglöckchenzwiebeln in einen Blumentopf und stelle diesen ans Stubenfenster.

V. Schädlings-Kalender.

November.

Leimgürtel gegen Frostspanner! Kommt der erste kleine Reif, so erscheint mit Sicherheit auch nach zwei Tagen der Frostspannerschmetterling. Daher beizeiten die Leimringe anlegen. Jeder einzelne Baum, der damit versehen wird, muß vom Frostspannerschaden frei bleiben: denn das kaum geflügelte Weibchen kann nicht über den Ring hinweg. Wo aber die Ringe fehlen, steigen sie wohlgemut in die Krone und legen dort ihre verderblichen Eier an die Knospen. Gegen das Hinaufkriechen von Schädlingen überhaupt schrieb einmal einer, daß er zum Befestigen der jungen Bäume an den Baumpfählen alaungegerbte Kalbfellabfälle von Tornisterfellen verwende. Die 2—3 cm breiten Streifen sind um den Baum

Digitized by Google

gelegt und mit einem Nagel am Pfahl befestigt. Das Band hält länger als der stärkste Pfahl, dehnt sich beim Wuchs und läßt keine Schädlinge darüber, da die Fellabfälle nebenbei stark nach Naphthalin riechen. — Es gibt ja auch sonst eine Menge Ungeziefer, das nicht auf die Bäume fliegt, wie im allgemeinen angenommen wird, sondern an dem Stamm hinaufkriecht. Dadurch bietet sich doppelt und dreifach Anlaß, den Weg zu versperren, die Krone zu schützen. Der Leimring gilt immer noch als sicherste Absperrung. Wenn nun Fellabfälle und Streifen von billigen Fellen einen zuverlässigen Schutzring abgeben, so könnte man sich das auch gefallen lassen. Außer gegen die verschiedenen Raupen ließen sich solche Fellschutzringe anwenden, um Frostnachtschmetterlinge, Apfelblütenstecher und ähnliche Rüsselkäfer, Obstwickler und dergleichen kriechendes Ungeziefer abzuhalten.

Madiges, wurmiges Obst in der Obstkammer: lege Lappen in den Raum; die Maden kommen aus der Frucht hervor, um sich solche Unterschlupfe zu suchen. Wenn man von Zeit zu Zeit nachsieht und auch stets das faulige Obst entfernt, so macht man diesen Schädling wenigstens für die Zukunft unschädlich.

Die Blutlauskolonien erkennt man am besten gleich nach dem Laubfall. Um diese Zeit, rät Goethe in seiner Schrift „Die Blutlaus", bespritze man die Bäume mit einer der verschiedenen Bekämpfungsflüssigkeiten (Karbolineumlösung 10%; Tabakextrakt 2c., vergl. das dem Septemberheft des „Obstbau" beigelegte Flugblatt Nr. 46, Punkt 5) und helfe durch Ausbürsten der Wunden nach. Sobald die zweite Kälteperiode vorüber ist, also Ende Februar oder Anfang März, bespritze man die Bäume nochmals gründlich und durchfeuchte dabei besonders den Wurzelhals, um etwa aus der Erde aufsteigende Läuse zu treffen. Der Winterkampf ist weitaus am wirksamsten. Sobald sich Blätter gebildet haben, besichtige man seine Bäume in kurzen Zwischenräumen regelmäßig und unterdrücke dabei jede sich bildende Kolonie mit einem der angegebenen Mittel. Geschieht dies mit der nötigen Beharrlichkeit, so wird man ein Umsichgreifen des Insekts bis zum Juli verhüten, wo dann der auf fremden Obstbäumen entstehenden Geflügelten wegen eine erstmalige Sommerbespritzung stattfinden sollte. Nimmt mit dem Herbst die Blutlaus zu, so ist die Bespritzung zu wiederholen. Nebenher geht die Unterdrückung aller sichtbaren Kolonien. Die Sommerbespritzung ist viel weniger erfolgreich als die Winterbespritzung, weil die Blätter der gründlichen Befeuchtung hinderlich sind, sie darf auch nur $^1/_2$- bis 1prozentig genommen werden.

Schließlich die alte und stets neue Bitte an alle Obstbaum- und Vogelfreunde: Richtet im kommenden Winter für die hungernden Vögel Futterplätze und Futterhäuschen ein und traget Sorge dafür, daß sie im Frühling überall Brutstätten finden! Die gefiederten Sänger werden es uns reichlich lohnen; sie sind unsre besten Waffengefährten im Kampfe gegen die schädliche Insektenwelt, sie beleben Garten, Feld und Wald und vertreiben uns in manchem Stündchen durch ihren lieblichen Gesang die Grillen des Alltagslebens.

VI. Kleine Mitteilungen.

Kunstdünger aus Luft. Salpeter aus dem Stickstoff der Luft zu gewinnen, bezweckt der 1907 in Notodden in Telemarken in großem Umfang begonnene Fabrikbetrieb, woran inzwischen auch die Badische Anilin- und Sodafabrik beteiligt ist. In wie großartiger Weise sich dieser neue Industriezweig entwickelt, ergibt der vom Generaldirektor S. Eyde in Christiania gehaltene Vortrag, dem u. a. König Haakon beiwohnte. Schon jetzt, nach einjährigem Bestehen, spielt diese Salpeterindustrie für Norwegen ebensolche Rolle, wie die anderen Industrien des Landes, aber nach der Ende 1910 zu erwartenden Fertigstellung der Ausnutzung weiterer Wasserfälle wird der neue Industriezweig einen riesigen Betrieb darstellen, in welchem zu jenem Zeitpunkt ein Kapital von 54 Mill. Kr. niedergelegt sein wird. Die Inangriffnahme des gewaltigen Rjukanfalles wurde durch die Badische Anilinfabrik ermöglicht, die ein Verfahren erfunden hat, bei dem der Stickstoff der Luft mit einem andern Ofensystem gewonnen wird. Das norwegische Unternehmen

Digitized by Google

hielt es für geraten, die gefährliche deutsche Konkurrenz heranzuziehen. Für die Ausnutzung des Rjukanfalles wird ein besonderer, 125 km langer Transportweg von der Küstenstadt Skien bis zum Wasserfall geschaffen aus Eisenbahn und Schiffahrt. Da das feste Arbeiterpersonal nach der Fertigstellung aller Anlagen 1000 Mann beträgt, wird im Gebiet von Notodden eine neue Stadt von 4000 Einwohnern auftauchen. Die Zukunftspläne gehen dahin, aus der vorhandenen Wasserkraft 500 000 Pferdekräfte zu gewinnen, mit denen das Unternehmen jährlich 300 000 Tonnen Salpeter im Wert von 45 Mill. Kr. herstellen kann. Eine solche Erweiterung wird nicht vor 10 Jahren fertig und erfordert 150 Mill. Kr. Chile, dessen Salpeterausfuhr jetzt etwa 1,8 Mill. Tonnen im Jahr beträgt, wird 1920 voraussichtlich 2½ Mill. Tonnen ausführen, so daß die norwegische Ausfuhr zu jener Zeit doch nur etwa 12% der chilenischen Ausfuhr betragen würde. Ein Sinken des Preises für chilenischen Salpeter in solchem Grad, daß die neue norwegische Industrie gefährdet wird, befürchtet man nicht, da in Chile mit schwierigen Klima- und Arbeiterverhältnissen zu rechnen ist.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15 I in Stuttgart, unterhält Lager und vermittelt zu Fabrikpreisen folgende

Geräte und Materialien

für:

a) **Bodenbearbeitung:** Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) **Baumsatz und Baumpflege:** Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) **Obst- u. Baumschutz:** Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge; Drahtgeflechte, Spalier- und Stacheldraht.

d) **Obsternte, Sortierung u. Verpackung:** Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- u. Beerenobst-Post- und Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- u. Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) **Obstverwertung:** Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) **Obstaufbewahrung:** Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) **Vogelschutz:** Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Durch diese Einrichtung sind unsere Mitglieder in die angenehme Lage versetzt, erprobt zweckmäßige Geräte und Materialien für Obstbau und Obstversand zu billigsten Preisen sich beschaffen zu können.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Anzeigen.

HS

Handpritze „Universal".

Die beste Handspritze der Gegenwart. Feinste Nebelverstäubung. Für alle Flüssigkeiten geeignet. Verstäuber in jeden Winkel drehbar. Besonderes Hochstrahl- u. Brausemundstück. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebrüder Holder,
Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik.

E. ROLL
Baumschulenbesitzer
Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)
empfiehlt Obstbäume, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, Alleebäume, Ziersträucher, Rosen, Beerenobst, Wald- u. Heckenpflanzen etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m.ü.d.M.) Baumschulen zu billigen Preisen.
Katalog grat. und franco. [49

Die
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei
empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** Torstr. 18

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Zeusen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Für Lieferungen in Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen sowie Anlegen von Obstgärten halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in 1/2 u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. **Oelpapierstreifen** hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

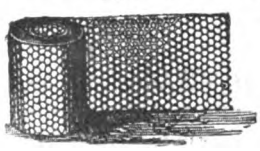
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [18
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert Nf., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u **Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Kalbhochstämme, Pyramiden** u. spez. **Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

A. Koppenhöfer,
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [8
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin SW. 48

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □m von M. 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan,
Göppingen.

Kaufe = 100 Stück = Apfelwildlinge
5—10 cm starke
64] **Alb. Schöller, Krewinkel,** Post Stolberg Rhld.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des Württembergischen Normal-Sortiments:

als Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl. in Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen. [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen, Hochstämme u. nieder, Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge 2c. — Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Bestelle bittigst!

[20

Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Häugematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!

Raupenleim

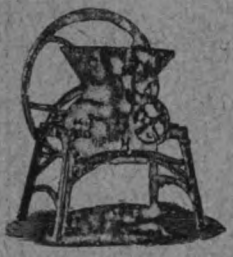
von sehr langer Klebkraft!

Empfohlen im Flugblatt Nr. 46, Abs. 25 der Kaiserl. biolog. Anstalt zu Dahlem. 4 kg Postst. Mk. 3.75, Eimer ca. 12 kg Mk. 11.—, ca. 22 kg Mk. 20.—. Präp. Pergamentrollen im gleichen Flugblatt empfohlen ca. 50 m lang, ca. 12 m breit à Mk. 1.20, ca. 17 m breit à Mk. 1.60. Spachtel zum Aufstreichen à 40 Pf. Kordel billigst. [44

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)

empfehlen

Obst- u. Alleebäume

Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst

Preisliste gratis u. franko.

Telephon 9

[14

Theodor Koch

Schwäb. Hall

Heilbronnerstrasse 15

fabriziert [42

Gartenhäuser

aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.

D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE

OBST-ZIER-GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART-CANNSTATT

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[21

Allerbesten Lauril-Raupenleim

1 kg	Dosen		M. —.90
5 „	Henkeleimer		„ 3.50
12 „	„		„ 6.75
25 „	„		„ 12.50
ca. 50 „	Fass	p. 100 kg netto	„ 44.—
„ 100 „	„		„ 42.—
„ 180 „	„		„ 36.—

Unterlagepapier

weiss, fett- und wasserdicht.

Rollen von 40 m Länge:

10 cm breit M. —.75, 15 cm M. 1.10, 20 cm M. 1.50

Vereinen Rabatt!

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [10

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in **Aepfel- und Birnhochstämme,**
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko.

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent. u. Händler
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren
Käse u. Butter inseriren vortheilh. in der
„Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung"
verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg.
Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags
Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf.
Postbezug 50 Pf. vierteljährlich [1e

Obstbäume-
Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße
empfiehlt
Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Telephon 219.

Koche auf Vorrat

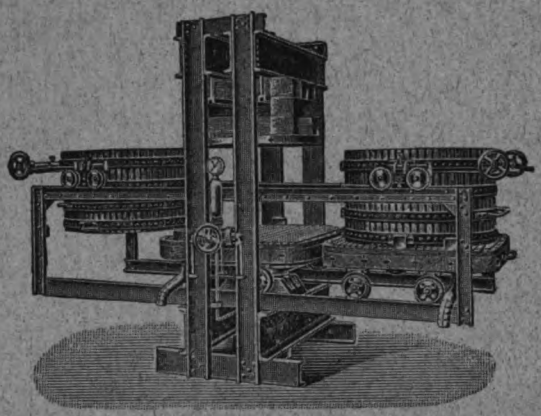
mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Digitized by Google



Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

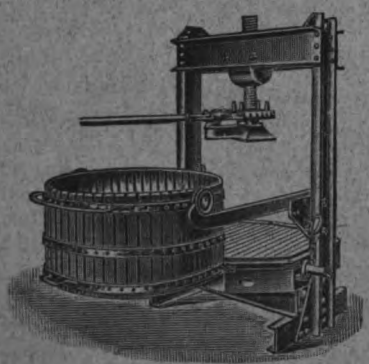
D.R.-Patent No. 113834.

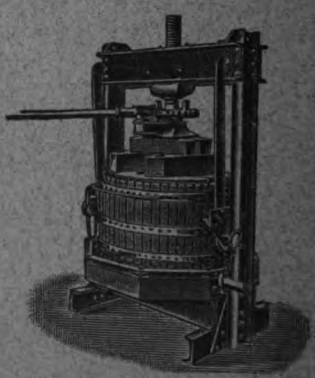
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

Digitized by Google

XXIX. Jahrgang. № 12a. Dezember 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladungen. — I. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 19. Nov. 1909. Neu gegründeter Verein. — II. Literatur. — III. Monats-Kalender: Dezember. — IV. Schädlings-Kalender: Dezember. — V. Brief- und Fragekasten. — Entwurf eines Dienst-Vertrags für Gemeindebaumwärter. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Billigste und beste Baumpflege! **Schachts Obstbaumkarbolineum**, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit** u. **Billigkeit**, sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse.** — **Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto: 100 50 20 5 kg franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis.** M. 28.— 19.— 8— 3.— In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht**, chem. Fabrik, **Braunschweig**, gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [28

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53

J. Weiss, Böblingen (Württ.).

Preisliste gratis und franko.

L. Braun, Obstbaumschulen

Eggingen b. Ulm

empfiehlt:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclauden-hochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

Kayser, Baumschulen

Hegnach b. Waiblingen

empfiehlt [28

Obstbäume verschiedener Art und Formen.

Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Raupenleim,

Postkolli 2,25 M., 50 kg 15 M.

Leimgürtelpapier, Rollen von ca. 66 m Länge, 17½ cm breit, 1 Rolle 1 M., Postkolli (9 Roll.) 7,50 M. (empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem)

52] **August Brüning, Fichtenau 5**, b. Berlin.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen

Cannstatt, Gartenstr. 40 I

empfiehlt als Spezialität:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.

Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie **Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen** und **Kirschen**, hoch und nieder.

Beerenobst, Himbeeren, Prestlinge

in verschiedenen besseren Sorten.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Neunundzwanzigster Jahrgang 1909.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württembergischen Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Digitized by Google

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Digitized by Google

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12a. Stuttgart, Dezember. **1909.**

Einladung zur Weihnachts-Feier.

Am **Samstag den 11. Dezember ds. Js., abends von 8 Uhr an,** findet im ☞ **großen Saale der Bürgerhalle** (Wullesche Brauerei, Neckarstraße) unsere

Weihnachts-Feier

mit gut gewähltem Programm statt. Von 11 Uhr ab **Tanzunterhaltung.**

Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder mit Familien und Freunden zu zahlreicher Beteiligung höflichst ein.

Stuttgart, im Dezember 1909. **Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch den 2. Februar 1910,** vormittags $^1/_2$**10 Uhr,** findet im ☞ **Großen Saale des Bürgermuseums** ☜ (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an den Vereinsvorstand einzusenden.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Änderung des § 7 der Vereinssatzungen.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
6. **Vortrag** des Herrn Professor Dr. Kirchner-Hohenheim über: **Die Bedingungen für die Fruchtbarkeit der Obstbäume.**

Stuttgart, den 28. November 1909.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

Digitized by Google

I. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung am 19. Nov. 1909.

Mit freundlicher Begrüßung der erschienenen Mitglieder und Obstbaufreunde eröffnete der Vorstand, Herr Gemeinderat Fischer, die Versammlung abends 8 Uhr im oberen Saal der „Bauhütte". Ein besonderes Referat für den Abend war nicht vorgesehen, derselbe sollte vielmehr einer zwanglosen Erörterung der im Winter an den Obstbäumen vorzunehmenden Arbeiten dienen. Diese Winterarbeiten wurden vom Vorsitzenden genannt und zu deren pünktlicher Ausführung und zur Stellung diesbezüglicher Fragen aufgefordert. Zunächst führte der Vereinssekretär eine Anzahl vorschriftsmäßig verpackter Obstkisten, -Kartons und -Körbe für Bahn- und Postversand vor, mit einer kurzen Erläuterung über die Art und Weise, wie Tafelobst verpackt werden muß. Er betonte insbesondere, daß die Erfolge, die an einigen Stellen im Lande, wo der Württ. Obstbauverein Verpackungskurse hatte abhalten lassen, wohl zur Nacheiferung anspornen dürften.

Der Vorsitzende bemerkte hieran anschließend, daß die Zentralvermittlungsstelle des Vereins eine dauernde Ausstellung der Obstbaugeräte und einen Verkauf einzelner Gegenstände zu Fabrikpreisen unterhalte, wobei insbesondere auf den Ausbau der Obstverpackung der größte Wert gelegt werde.

Herr Baumschulbesitzer Albinger-Feuerbach bemerkte dazu, daß er mit den von der Zentralvermittlungsstelle bezogenen Körben mit Weidendeckeln besonders gute Erfahrungen gemacht habe.

Von der Versammlung waren unterdessen eine Anzahl Fragen eingegangen, die, soweit sie von besonderem Interesse sind, hier wiedergegeben werden.

1. Ist es ratsam Obst im Winter in Torfmull aufzubewahren? Diese Frage wurde dahin beantwortet, daß neben Torfmull auch noch mit Spreuer, Sägmehl, Sand 2c. Versuche gemacht worden sind, die aber vom praktischen Standpunkt aus mehr als Spielerei betrachtet werden dürfen. Eine künstliche Hinausschiebung der Fruchtreife, wie sie meist mit Torfmull versucht wird, geschieht immer auf Kosten des Geschmackes der Früchte. Ein luftiger, dunkler, nicht zu feuchter Keller ist der beste Aufbewahrungsort, wo nicht besondere Obstkammern eingerichtet werden können. Gut gepflücktes und ausgelesenes Obst kann auch sehr wohl in Kisten verpackt in einer Kammer aufbewahrt werden.

2. Welche von den neueren Dauerapfelsorten eignen sich besonders für unsere Gegend und welche Erfahrungen sind mit dem „Schönen von Boskoop" gemacht worden? Die sehr lebhafte Debatte hierüber dreht sich in der Hauptsache um diesen letzteren, im Handel so außerordentlich wertvollen Apfel. Während von der einen Seite große Tragfaulheit des Boskoop konstatiert wird, wird ihm von anderer Seite uneingeschränktes Lob zuteil. Das Auseinandergehen der Meinungen läßt sich aus dem Nachfolgenden vielleicht erklären. Vom „Praktischen Ratgeber" wurde kürzlich gelegentlich des Sortenbestimmungstages, eine besonders große Anzahl Einsendungen von Boskoop-Früchten aus allen Gegenden Deutschlands eingefordert, um festzustellen, was Boskoop ist und was nicht. Die früher als Synonym geltende „Renette von Montfort" ist dabei als eine eigene Sorte festgelegt worden, die sehr oft mit Boskoop verwechselt war. Tatsache ist jedenfalls, daß Boskoop sich nie und nimmer in kleinere Formen einzwängen läßt, daß er keinen schematischen Schnitt verträgt (siehe auch Obstbau Heft 2 ds. Js., Seite 25) und daß er nur als Hoch- resp. Halbstamm, unberührt von Schere und Messer, eine, wenn auch etwas später einsetzende, reiche Fruchtbarkeit entwickeln kann. Es wird dabei erwähnt, daß der Boskoop noch immer eine der bevorzugtesten Sorten der Erwerbsobstzüchter sei, die ihre meist auf Paradies veredelten Buschbäume durch zeitweises Umpflanzen im Wachstum hemmen und zu reichem Fruchtansatz zwingen. Von anderen Wintersorten werden noch genannt: Cox Orangen-Renette, Dr. Seeligs Orangen-Pepping und von Zuccalmaglios Renette. Letzterer wird ungewöhnliche Fruchtbarkeit nachgerühmt. Doch sind alle diese Sorten nur für

Digitized by Google

besten Boden in guten Lagen und speziell für den Feinschmecker zu empfehlen.

Da vielleicht noch Unkenntnis darüber herrscht, was die einzelnen Sorten für Bodenverhältnisse und Schnittbehandlung verlangen, so schlägt der Vorsitzende vor, in nächster Zeit eine diesbezügliche Aufstellung der für Württemberg in Betracht kommenden Sorten im „Obstbau" zu veröffentlichen, was beifällig begrüßt wird.

3. Gibt es kein Mittel zur richtigen Beseitigung des Fusikladiums? Das Ausschußmitglied Herr A. Herz nimmt Bezug auf das ungewöhnlich starke Auftreten dieser Krankheit in seinem Garten und verliest einige Briefe von Herren Ökonomierat Lucas-Reutlingen und Professor Kirchner-Hohenheim, an die er sich um Rat in der Angelegenheit gewendet hat. Während Lucas sich viel von einem Winteranstrich der Bäume mit 10 prozentigem Karbolineum und Einhüllen des ganzen Baumes in einen Kalkanstrich, auch vom Beseitigen der abgefallenen Blätter als Sporenträger verspricht, ist Kirchner kein Freund des Karbolineums und hält die Kupferkalkbrühe bei mehrmaliger rechtzeitiger Anwendung für das beste Mittel. Herr Hofgarteninspektor Hering greift dagegen zu einem natürlichen Mittel, dem Ausmerzen aller als besonders fusikladiumempfänglichen Sorten, wie z. B. Liegels Winter-Butterbirne, Weiße Herbstbutterbirne, Winter-Dechantsbirne, Kasseler Renette, Weißer Winter-Kalvill ꝛc. und verweist dabei auf die Umfrage über die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Sorten gegen Fusikladium, die in Heft 3, Jahrg. 1908, S. 33, des „Obstbau" veröffentlicht wurde. Die oft widersprechenden Urteile, die in dieser Umfrage zu Tage getreten sind, dürften meist auf das verschiedene Alter und den sonstigen Gesundheitszustand der betr. Bäume zurückzuführen sein; einzelne, besonders die oben genannten Sorten, kehren jedoch immer wieder. Vereinssekretär Schaal führt einige Beispiele an, wie verderblich sich die Nachbarschaft der eben genannten auf sonst wenig empfängliche Sorten erwiesen und wie ganze Anlagen durch Ausmerzen der notorischen Fusikladiumträger sich rein von der Krankheit gemacht haben.

Eine 3—4 prozentige Spritzung mit Kupferkalkbrühe im unbelaubtem Zustande der Bäume, eine solche mit ½ prozentiger Brühe nach dem Fruchtansatz und eine Wiederholung nach etwa drei Wochen wurde übereinstimmend, bei allgemeiner Durchführung und bei sonst richtigem Ernährungszustand der Bäume, besonders auch bei genügender Wassergabe in anhaltender Trockenheit, als das bewährteste Mittel gegen diese verderbliche Krankheit anerkannt.

Als Sorten, welche von der Krankheit ziemlich verschont bleiben, wurden besonders genannt der Apfel aus Croncels und Jakob Lebel.

4. Kann man jetzt (Ende November) noch die Bäume mit einem Kalkanstrich versehen, ohne befürchten zu müssen, daß dieselben durch Frost leiden? Diese Frage wird dahin beantwortet, daß mit Ausnahme von Frostwetter jederzeit der Kalkanstrich und zwar mit möglichst frischgelöschtem Kalk, um dessen ätzende Wirkung gegen das Ungeziefer auszunutzen, ohne Frostschadengefahr für den Baum angewendet werden dürfe.

Es wird bei dieser Gelegenheit erwähnt, daß der Kalkanstrich auch bei jungen Bäumen vorteilhaft ist, weil er die Erwärmung der noch empfindlichen Stämme durch bei Schneedecke zurückstrahlende Sonnenwärme und somit die Entstehung der sogenannten Brandwunden verhindert. Diese Schäden sind in letzter Zeit, seit man die Bäume durch Drahthosen und nicht mehr mit Glattstroh gegen Wildverbiß schützt, besonders häufig in Höhenlagen beobachtet worden. —

An der Beantwortung der gestellten Fragen und an der regen Debatte hatten sich außer dem Vereinsvorstand und den schon Genannten die Herren G. Albinger-Burgholzhof, Baumschulbesitzer Deberer, Schlenker und andere Mitglieder beteiligt.

Der Vorsitzende dankte zum Schluß für die gegebenen Anregungen und Belehrungen und ersuchte die Anwesenden zum Beginn des neuen Jahres die Gewinnung neuer Vereinsmitglieder sich angelegen sein zu lassen. G. Sch.

Neu gegründeter Verein.

Isingen, Post Rosenfeld OA. Sulz, Obstbauverein, Vorstand: Lehrer Schmitz daselbst.

Digitized by Google

II. Literatur.

Was schenkt man der Hausfrau, wenn man den dringenden Wunsch hat, daß sie mit dem Monats- oder Wochengelde auskommen kann? **Hoffmanns Haushaltungsbuch** (28. Jahrgang, 1910, 2 Mk.). Die Führung dieses Buches wird spielend erlernt und gibt am Jahresschluß genauen Überblick über die Gesamtausgaben in jeder einzelnen Gruppe. Dabei läßt sich erkennen, wo zu viel ausgegeben wurde und wo daher künftighin gespart werden muß. Waschtabellen, Küchenkalender, Notizkalender, Ratgeber für den Haushalt sind willkommene Zugaben. Auch ist Obstverwertung, Pilze 2c., nicht vergessen. Interessant die russischen Nationalgerichte, wo wir auf Pflaumen in Honig, Vogelbeermarmelade, Himbeerpastille, Natiwka(Fruchtlikör) nach russischer Art stoßen. Wer sich das Buch einmal anschafft, schafft sichs auch künftig an.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Kein Ruhemonat für den Obstzüchter, sondern ein Arbeitsmonat! Was für Arbeiten bringt der Dezember? Antwort:

Die Baumscheiben auflockern. Dunglöcher mit Erdbohrer oder Spaten ausheben. Bei offenem Boden düngen mit Gülle und Asche. Alte Bäume ausputzen. Kalkanstrich. Zum Kalkanstrich einige Bemerkungen. So oft man die Frage stellte, ob ein Anstrich mit Kalk oder gar keiner anzuwenden ist, so kam immer jeder praktische Obstgärtner zu dem Schluß, daß ein Kalkanstrich unbedingt notwendig ist. Dieser darf aber nicht nur aus reiner Kalkmilch bestehen, sondern muß aus gleichen Teilen Kalk, Lehm und reinem Kuhmist zusammengesetzt sein. Der Brei ist alsdann so herzustellen, daß er sich nicht zu dick streicht, aber auch nicht zu flüssig ist und nicht vom ersten Regen wieder abgespült wird. Um sowohl Ungeziefer wie Moos vollständig vernichten zu können, was ja durch Abkratzen allein, da man nicht in alle Ritzen eindringen kann, nicht möglich ist, muß man Stamm und Zweige mit solcher Kalkmilch bestreichen. Die dringt in die Ritzen ein und zerstört Moos und Insektenbrut. Die Kalkmilch schützt die Baumstämme aber auch noch gegen das Erfrieren und verhindert Frostplatten. Da die weiße Farbe manchem nicht gefällt, so mischt er Ruß oder Asche bei, doch ist diese Beimischung, wenn es sich um Verhütung von Frostplatten handelt, nicht zu empfehlen, weil die dunkle Farbe die Wärmestrahlen anzieht, die weiße Farbe sie aber zurückwirft. Zur Bereitung der beizenden Kalkmilch darf kein alter abgelöschter Kalk, sondern nur frisch gebrannter, frisch abgelöschter Kalk verwendet werden. Damit die Klebkraft erhöht und die sogenannte Kalkmilch nicht gleich nach dem ersten Regen abgewaschen wird, setzt man dem Kalk fetten Lehm, Kuhfladen und Blut zu und zwar zu 1 Kilo frisch abgelöschtem Kalk 1 Kilo Lehm, 10—12 Liter Wasser und 1 Liter Blut, wenn letzteres zu erhalten ist, oder 1/2 Kilo Kuhfladen. Sollte die Mischung noch zu dick sein, ist sie, bis sie streichbar ist, mit Wasser zu verdünnen. Meist wird unrichtig gestrichen: man streicht nur den Stamm an, aber nicht die Äste. Aber gerade dort, wo die Äste dem Stamme entsprießen, in den Astwinkeln, ist das Anstreichen am nötigsten. Bei jungen Bäumen bedecke man die Baumscheiben mit Mist. Zur Frühjahrspflanzung Pflanzgruben herstellen. Alte Ruinen von Bäumen entfernen (aber nicht am selben Platz nachpflanzen!). Nach Zaun und Hag schauen und ausbessern und flicken. Im Obstlager Musterung halten und für Lüftung sorgen. Letzteres tut auch dem Most gut. Über diesen unsern **Haustrunk** folgende Anmerkung. Nach einer Mitteilung des Reichsamts des Innern sind zur Herstellung von Haustrunk außer den in § 11 des Weingesetzes aufgeführten Stoffen auch noch Wein, Obstwein und Rückstände der Obstweinbereitung zuzulassen. Was

Digitized by Google

die Verwendung von Wein zum Haustrunk betrifft, so erklärt das Reichsamt, es könne nur entweder die Verdünnung mittels Trinkwassers oder die Aufbesserung des anderweitig bereiteten Haustrunks durch Zusatz von Wein in Frage kommen. Im ersten Fall liegt eine Verbrauchshandlung vor, die als solche überhaupt nicht unter das Gesetz falle, im zweiten wäre nicht abzusehen, inwiefern das Gesetz entgegenstehen sollte. Es ist also zum Haustrunk auch Obstwein und Obsttresterwein gestattet, während die Verwendung von sogenannten Moststoffen verboten ist. — Gemüsegarten: Kompost bereiten oder umstechen. Gartengeräte nachsehen. Bepflanzungsplan für 1910 machen und dabei des Fruchtwechsels nicht vergessen! Das Gemüsewinterquartier lüften und sauber halten. Samen bestellen. — Ziergarten: Wenn die schottischen Schäfer im Winter eine Nacht im Freien zuzubringen haben, tauchen sie ihren Mantel in Wasser, ringen ihn tüchtig aus und hüllen sich dann in denselben ein. Das Wasser ist bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter, und so dient denn selbst die geringe Menge desselben, welche im Mantel zurückgeblieben ist, ob gefroren oder nicht, dem Schäfer zum Schutze gegen die Kälte, indem sie das Ausstrahlen der Körperwärme vermindert. Gärtner haben nun dieses Verfahren erfolgreich zum Schutze der Pflanzen angewendet. Zur Frostzeit werden die gegen die Kälte empfindlichen Gewächse mit angefeuchteten Stroh- oder Binsendecken umgeben; das in denselben gefrierende Wasser bildet dann einen Panzer gegen den Frost. — Den in Kammer oder Keller untergebrachten Pflanzen für Lüftung sorgen und alle gelben Blätter beseitigen.

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

Wer ist der ärgste Schädling des Obstbaumes? Das ist leider immer noch der Mensch. Wie manchmal hört oder liest man auch heutzutage noch von Baumfreblern, die junge Obstbäume abgeknickt oder sonstwie ruiniert haben! Und es ist stets ein erfreuliches Zeichen, wenn dann die betr. Gemeinde eine Belohnung für das Herausbringen des Täters im Blatt aussetzt. Noch besser freilich (wenn man dürfte!): aus dem Stamm eines solchen abgeknickten Bäumleins einen sauberen Prügel machen und damit 25!! Mit Zuchthaus wurde in alten württembergischen Zeiten die malitiosa evulsio et corruptio plantarum (Baumfrevel) betroffen; ein Strafedikt von 1739 bedrohte namentlich die mutwillige Beschädigung der mit der neu aufstrebenden Seidenindustrie eng zusammenhängenden Maulbeerbäume mit „empfindlicher Zuchthausstrafe" (d. h. Willkomm und Abschied). Als Beschützer der Obstbaumzucht verschärfte König Friedrich diese Maßregel gegen Baumfrevler durch die Bestimmung, daß dieselben vor Abführung ins Zuchthaus mit einem Zettel auf der Brust „Baumschänder" eine Stunde lang vor der Kirche oder auf dem Marktplatz ausgestellt wurden. So in alten Zeiten. Und das waren erst keine schlechten Zeiten!

Wer sind die besten Nützlinge des Obstbaumes? Das sind die Singvögel. Wenn wir sie jetzt im Winter füttern, wie sichs gebührt, so machen sie uns selbst da Freude. In einem Blatt schilderte einmal ein Städter diese Winterfreude: „Der steinerne Fenstersims meines Arbeitszimmers ist im Winter ein gut besuchtes Hospiz für allerlei obdachloses Volk, dem Wetter und Hunger das Leben schwer machen. Da halte ich offene Tafel mit Hanfsamen, Hirse, Speckschnitten und sonstigen Überbleibseln aus der Küche (durchaus zu vermeiden sind Kartoffeln und frisches oder eingeweichtes Brot). Und meine Gäste kommen regelmäßig, vom späten Morgen bis zum frühen Abend kehren sie ein: Buchfinken, Distelfinken, Kohl- und Blaumeisen, ab und zu auch Amseln, Goldammern, in äußerster Not wohl auch einmal eine Lerche. Für einige wenige Tage pflegen regelmäßig auch die hübschen Bergfinken meine Gastfreundschaft in Anspruch zu nehmen. Das sind bissige und unverträgliche kleine Gesellen, aber von äußerster Lebhaftigkeit und Beweglichkeit. Das Raufen und Streiten

Digitized by Google

im kleinen gehört, wie es scheint, zu ihrem Temperament. Ab und zu kamen auch andere Passanten, die ich nicht kannte, und deren Herkunft ich auch nicht erforschen konnte, da sie mir nach beendeter Mahlzeit niemals Zeit zu der Frage ließen: Wer und von wannen bist du? Als dann im Frühjahr die Schnee vor der Sonne wich und der Boden weich wurde, da waren sie alle auf einmal verschwunden. Ohne Abschied waren sie ihrer Wege geflogen, und den ganzen Sommer sah und hörte man kaum etwas von ihnen. Als aber am letzten Sonntag der Nordweststurm dicke Schneeflocken über die Erde fegte und in wenigen Minuten Baum und Strauch und Weinberge weiß verschneit dastanden, da erschienen auf einmal wieder Finken und Meisen auf meinem Fenstersims und zeigten mir an, daß es jetzt die höchste Zeit sei. Und sie sollten auch Recht behalten!" — Eine einfache Fütterungsart im Garten: man hängt jetzt eine Flasche an einem Baum auf, die täglich mit Hanfsamen gefüllt wird. In hellen Scharen kommen die Meisen, Finken und Spechte an diesen Futterplatz. Die Meisen und Spechte machen dann die drolligsten Kletterkünste an der umgekehrt aufgehängten Flasche und picken den Inhalt derselben heraus, der, um ein Allzuviel auf einmal zu verhüten, durch einen vor die Öffnung gebundenen Tuchlappen am Herausfallen verhindert ist. Ein kleines Löchlein, im Lappen angebracht, genügt, daß die Vögel ihr Futter erlangen können. Freilich wird von den kräftigen Schnäbeln das Loch bald größer und es rieselt dann der Inhalt der Flasche in ein darunter aufgehängtes tellerförmiges Blech. Darauf warten nun die Finken und die anderen Vögel, die nicht so gut das Klettern verstehen. Diese Art der Fütterung hat die Vorteile, daß nicht, wie im festgenagelten Häuschen, die Spatzen immer die ersten sind, ferner können die Katzen nicht darauf gelangen und endlich wird das Futter nicht verschneit. Man kann jedem Gartenbesitzer eine solche Vogelfütterung empfehlen. Die Flasche kann mit Leichtigkeit in ein Drahtnetz oder Holzgestell gesteckt und so befestigt werden, daß der Wind sie nicht herabwirft.

Manche benützen auch den ausgedienten Weihnachtsbaum als Futterbaum für die Vögel, indem man die Zweige mit flüssigem Fett, Rinds- oder Hammeltalg übergießt, auf das dann die Futterkörner, Hanfsamen 2c. aufgeklebt werden.

Die Klebgürtel um die Bäume müssen stets in klebhaftem Zustand erhalten werden. Sonst haben sie keinen Wert.

Aufgepaßt auf die Hasen, daß die nicht an die jungen Bäume kommen! Drahthose immer noch das sicherste Schutzmittel! Auch gegen Wühlmäuse hilft der Draht, wenn man aus Drahtgeflecht mit 15 mm Maschenweite in die Pflanzgrube beim Baumsatz eine Art Drahtkäfig für die Wurzeln stellt, das natürlich auch mit einem Drahtdeckel zu versehen ist, damit die Mäuse nicht von oben her an die Wurzeln kommen. Auf diese Weise steht der junge Baum „mausssicher".

V. Brief- und Fragekasten.

H. in A. T. Der heuer mannigfach beobachtete Rußtau (Capnodium salicinum) ist zwar in allen Gegenden und Lagen verbreitet, wird jedoch durch regnerische Witterung, wie sie ja für 1909 charakteristisch war, besonders begünstigt, auch durch feuchtere Lagen und solche, die dem Zutritt des Sonnenlichts mehr oder weniger entzogen sind. Man nimmt auch an, daß der Pilz sich im allgemeinen nur sekundär ansiedelt, d. h. er braucht Vorbedingungen, in diesem Fall Blattläuse an den Bäumen. Die schwarzen, rußig aussehenden Krusten auf dem Laub, den jungen Trieben, den Früchten der verschiedenen Obstbäume, namentlich heuer der Zwetschen, sind ja bekannt. Auf den Blättern tritt der Rußtau fast ausschließlich auf der Oberseite der Blätter auf und zwar an den Stellen, die am leichtesten benetzt werden und wo Regenwasser und Tau am ehesten liegen bleiben können (in den Vertiefungen der Blattrippen, an der Spitze des Blatts, an der Spitze der Blattzähne). Da der Rußtau eine förmliche Kruste oder Decke auf den Blättern bildet, einen Überzug, den man abheben kann, worauf man das rein grüne Blatt

Digitized by Google

darunter sieht, so versteht sich die Schädlichkeit des Pilzes von selber: er sperrt das Licht vom Blatt ab und schwächt es dadurch in seiner Assimilation. Hierdurch kann ein kränkelnder Zustand des ganzen Baums hervorgerufen werden. — Gegenmittel sind wenig bekannt. Jedenfalls, wenn der Baum kränklich aussieht, tüchtige Düngung. Dann Sammeln des rußigen abgefallenen Laubs und Vernichtung durch Feuer. Häufiges Überspritzen der Bäume im Frühjahr, wo das eben möglich ist. Wurden die Bäume in freier, für Luft und Licht zugänglicher Lage gepflanzt, so sind sie auch diesem weitverbreiteten Pilz weniger ausgesetzt.

Frage. Ich bitte um gefl. Auskunft, zu was der Pirusapfel etwa zu gebrauchen ist, oder ob er keinen Wert hat. Der Apfel ist hart, sauer, grün, und wird Febr./März gelb.

Schorndorf. Gotthilf Steiger.

Antwort. Die Zieräpfelarten werden hauptsächlich wegen ihres reizenden Aussehens während der Blüte in Parks und Hausgärten angepflanzt. Die Früchte sind gerbsäurehaltig und können dem Mostobst beigemengt werden; außerdem geben sie, wenn nicht zu reif, ein vortreffliches Gelee. G. Sch.

Entwurf eines Dienst-Vertrags für Gemeindebaumwärter.

Herausgegeben vom Württ. Obstbauverein E. V., Stuttgart, 1909.

Zwischen der Gemeinde .....

und dem Baumwärter .....

wird heute folgender **Vertrag** abgeschlossen:

§ 1. Der Baumwärter N. N. wird vom 1. ..... ab als **Gemeindebaumwart** für die hiesige Gemeinde gegen beiderseits vierteljährliche Kündigung angestellt.

Für den Fall, daß der Baumwart grobe Dienstverfehlungen oder andere strafbare Handlungen sich zu Schulden kommen läßt, kann seitens der Gemeinde alsbaldige Entlassung verfügt werden.

§ 2. Der Gemeindebaumwart untersteht nach seinem Dienstantritt der Kontrolle des jeweiligen Oberamtsbaumwarts und hat sich dessen Anordnungen im Einvernehmen mit der Gemeindebehörde zu fügen.

§ 3. Der Gemeindebaumwart bezieht von der Gemeinde, welche auch die Alters-, Invaliditäts- und Krankenkassenbeiträge zu leisten hat, ein jährliches Wartgeld von ..... Mark*). Für seine praktischen Dienstverrichtungen hat er ein Taggeld von 33 1/3 % über den ortsüblichen Taglohn, oder einen Stundenlohn von 35—45 Pfennig von dem Eigentümer der Bäume, sei es Gemeinde oder Privatbesitzer, zu beanspruchen. Die Zeitversäumnis von der Wohnung bis zur Arbeitsstelle wird mitberechnet.

Für Umpfropfungen bei Privaten wird als Mindesttaxe festgesetzt: für ein gewachsenes Reis auf einen Kopf, einschließlich Edelreiser, Bast, Baumwachs und der nötigen Pflege im ersten Jahr, 5—7 Pfennig, für jedes weitere Reis auf einen Kopf 3 Pfennig**). Von dem Betrag sind 2/3 sofort nach geschehener Veredlung, 1/3 nach gesichertem Anwachsen auszuzahlen, wofür der 1. September als Termin angesetzt wird. Durch Sturm oder Hagelschlag abgerissene Veredlungen, die vorschriftsmäßig angeheftet waren, zählen als „gewachsen" mit.

Die zur Baumpflege nötigen Materialien: Baumpfähle, Baumbänder, Baumstützen, Baumspritzen, Spritz-, Dünge- und Anstreichmittel stellt die Gemeinde bezw. der Baumbesitzer. Handgeräte: Hacke, Schaufel, Schere, Messer und Baumkratzer hat der Baumwart selbst zu beschaffen.

Bei umfangreichen Arbeiten, die schnell erledigt sein müssen, wie: Verhütung von Schneedruck, Stützen schwer beladener Bäume, Beseitigung von Windbruch 2c., ebenso bei größeren Neupflanzungen, kann der Baumwärter die notwendigen Hilfskräfte anstellen und hat für diese den ortsüblichen Taglohn anzurechnen.

§ 4. Der Gemeindebaumwart hat alle der Gemeinde gehörigen Obstbäume rationell zu pflegen und im Bedarfsfall Neupflanzungen auszuführen. Insbesondere liegt ihm ob: das Schneiden und Anbinden der jungen Bäume, der Ersatz abgängiger Baumpfähle, Schutzvorkehrungen gegen Hasenfraß und dergl., das Auslichten der Kronen bei älteren Bäumen, das Umpfropfen mit für die Gegend geeigneten Obstsorten, die nötige Wartung und Pflege der umgepfropften Bäume, die Stamm- und Rindenpflege, das Auflockern der Baumscheiben, die rechtzeitige und gründliche Bekämpfung der Obstschädlinge und -Krankheiten.

*) Das jährliche Wartgeld sollte mindestens 50 Mark betragen.

**) Wir sind der Ansicht, daß diese Sätze zu niedrig angenommen sind, haben dieselben aber auf ausdrücklichen Wunsch der „Vereinigung Württ. Baumwarte" hier eingesetzt. Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Digitized by Google

Die Gemeindebehörde wird durch öftere Bekanntmachungen dafür Sorge tragen, daß dem Gemeindebaumwart diese Arbeiten von seiten der Gemeindemitglieder übertragen werden, sie wird insbesondere die Besitzer von den an den Wegen stehenden Bäumen veranlassen, dem Gemeindebaumwart die Pflege ihrer Bäume zu übertragen.

Weiterhin liegt dem Gemeindebaumwart ob: die Beratung der Gemeindebehörden in allen Angelegenheiten des Obstbaues, Erstattung von mündlichen und schriftlichen Gutachten zu zweckmäßiger Ausführung von Neupflanzungen, Umpfropfungen, Schädlingsbekämpfung und anderen Maßnahmen zur Hebung der Obstkultur.

Der Gemeindebaumwart wird, soweit tunlich, die von der Kgl. Regierung eingeführten, von dem Württ. Obstbauverein unterstützten Wiederholungskurse, sowie größere Bezirks- und Landes-Obstausstellungen besuchen. Die Gemeinde sichert dem Baumwart in dieser Beziehung angemessene Unterstützung zu.

Nur bei ungenügender Beschäftigung in der eigenen Gemeinde kann der Gemeindebaumwart auf Ansuchen seine Tätigkeit auch auf Nachbargemeinden ausdehnen.

§ 5. Der Gemeindebaumwart hat auch für geeigneten Vogelschutz zu sorgen, die von der Gemeinde errichteten Futterstellen im Winter zu überwachen und für die Anbringung von Nistkästchen besorgt zu sein. Vogelfutter, Nistkästchen und dergl. sind von der Gemeinde zu beschaffen. Er ist im Betretungsfall verpflichtet, Baumfrevler, Obstdiebe und Vogelsteller unverzüglich zur Anzeige zu bringen.

§ 6. Dem Gemeindebaumwart ist untersagt, Handel mit Obstbäumen zu betreiben; dagegen ist es seine Pflicht, daraufhin zu wirken, daß das Pflanzmaterial nur in bester Qualität von reellen Baumschulen bezogen wird; die Vermittlung des für die Gemeinde nötigen Pflanzmaterials darf er übernehmen.

Anmerkung des Württ. Obstbauvereins, E. V.

Der Gemeindebaumwart hat danach zu streben, daß er sich zu einem zuverlässigen Berater der obstbautreibenden Bevölkerung heranbildet. Er hat sich über alle Vorkommnisse auf seinem Gebiet auf dem Laufenden zu halten. Er muß fortlaufende Aufzeichnungen über Ertragsergebnisse der einzelnen Sorten in seinem Bezirk, über Blütenansatz, Düngungsergebnisse ꝛc. machen, damit er bei Neupflanzungen die richtigen Sorten und beim Schneiden von Edelreisern die besten Standbäume wählen kann.

Ferner muß er sich die Belehrung über richtige Ernte, Verpackung und Versand des Obstes angelegen sein lassen. Von Wichtigkeit ist, daß jeder Gemeindebaumwart der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart rechtzeitig Nachricht gibt, wenn in seinem Bezirk größere Mengen einer Obstart, die schnell abgesetzt werden müssen, zu erwarten sind.

Ebenso hat sich der Gemeindebaumwart über die besten und billigsten Bezugsquellen für Verpackungsmaterial, Schädlingsbekämpfungsmittel ꝛc. stets auf dem Laufenden zu halten. Er muß die Gemeinde zu veranlassen suchen, sich an den Bezirks- oder Landes-Obstausstellungen zu beteiligen.

Als fördernd für die Tätigkeit der Baumwarte erweist sich die Zugehörigkeit zum Württ. Obstbauverein, E. V., Stuttgart.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder ꝛc. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Digitized by Google

Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder.

Bestellungen auf Edelreiser können nur von **direkten bezw. aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins** berücksichtigt werden. **Unsere Baumwart-Mitglieder erhalten ihre bei uns bestellten Edelreiser durch die Bezirksstellen des Vereins württ. Baumwarte.** Die Bestellungen sind **mit Angabe der gewünschten Stückzahl** (wo keine Stückzahl angegeben ist, wird nur die Hälfte des Gratisbetrags vorgemerkt) **und Sortennamen spätestens bis zum 2. Februar 1910** an das Sekretariat des W. O.-V. in Stuttgart, Eßlingerstr. 15, einzusenden. **Anmeldungen nach dem 2. Februar können keine Berücksichtigung mehr finden. Es ist der Schriftführer angewiesen, nach diesem Termin keine Neubestellungen und Abänderungen mehr anzunehmen.** Wir liefern unsern aktiven Mitgliedern auf Bestellung gratis (Porto bezahlt der Besteller): von 1—2 Sorten zusammen 70 Stück; von 3—6 Sorten zusammen 60 Stück; von 7—10 Sorten zusammen 50 Stück. Mehr als 10 Sorten werden an ein Mitglied nicht abgegeben. Bei Mehrbestellung werden 100 Stück Edelreiser erprobter Sorten mit 3 Mark berechnet. Im Interesse einer Verminderung der Sortenzahl bitten wir die verehrl. Besteller, **nur solche Sorten zu wählen, welche sich in ihrem Bezirk vorzugsweise bewährt haben.** Lokalsorten müssen selbstredend an Ort und Stelle beschafft werden. **Neuheiten werden, soweit solche noch nicht erprobt, nicht verabfolgt. Von Pfirsichen werden keine Edelreiser abgegeben,** da das Pfropfen derselben mit Reisern nicht von Erfolg ist.

Von nachstehenden Sorten stehen Edelreiser zur Verfügung:

Apfelsorten: Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Roter Astrachan, Lord Suffield, **Apfel aus Croncels,** Goldgelbe Sommer-Renette, Kaiser Alexander, **Jakob Lebel, Goldparmäne,** Spätblühender Taffetapfel, Weißer Wintertaffetapfel, Danziger Kantapfel (Rosenapfel), Kleiner Langstiel, **Landsberger Renette, Roter Trierscher Weinapfel,** Ribston Pepping (Englische Granatrenette), Kanada-Renette, Graue franz. Renette, Parkers Pepping, Purpurroter Cousinot, Blenheims Gold-Renette, Lane's Prinz Albert, Ontario, **Schöner von Boskoop, Baumanns Renette, Boikenapfel,** Champagner-Renette, **Großer rheinischer Bohnapfel,** Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel.

Tafelbirnen: Juli-Dechantsbirn, Grüne Sommer-Magdalene (Glasbirn), Sparbirn (Franz. Madame), **Clapps Liebling,** Williams Christbirn, Stuttgarter Geißhirtle, Sommer-Eierbirn, Amanlis Butterbirn, Triumph v. Vienne, Doppelte Philippsbirn, **Gute Luise, Gellerts Butterbirn,** Madame Favre, Ulmer Butterbirn, Pitmaston, Vereinsdechantsbirn, Grumkower Butterbirn, Clairgeau, **Diels Butterbirn, Pastorenbirn,** Madame Verté, Präs. Drouard, Präs. Mas, Regentin, Josephine von Mecheln, Esperens Bergamotte.

Mostbirnen: Welsche Bratbirn, Kirchensaller Mostbirn, Palmischbirn, Pommeranzenbirn vom Zabergäu, **Große Rommelterbirn,** Träublesbirn, **Schweizer Wasserbirn,** Weilersche Mostbirn, **Wildling von Einsiedel, Deutsche Bratbirn.**

NB. Die Sorten sind der Reifezeit nach geordnet, die fettgedruckten Aepfel- und Birnsorten sind diejenigen, welche zum allgemeinen Anbau in den meisten Obstlagen als besonders wertvoll zu bezeichnen sind.

Pflaumen, Zwetschen, Reineclauden und Mirabellen: Kirkes Pflaume, Jeffersons Pflaume, Bühler Frühzwetsche, Fellemberg Frühzwetsche, Eßlinger Frühzwetsche, Wangenheims Frühzwetsche, Große englische Zwetsche, Gewöhnliche Hauszwetsche, Große grüne Reineclaude, Althans Reineclaude, Mirabelle von Nancy, Metzer Mirabelle.

Kirschen und Weichseln: Hedelfinger Riesenknorpelkirsche, Maiherzkirsche, Große schwarze Herzkirsche, Schwarzer Adler, Ochsenherzkirsche, Dönissens gelbe Knorpelkirsche, Fromms schwarze Herzkirsche, Gubener Knorpelkirsche, Großer Gobet (Sauerkirsche), Große späte Amarelle, Ostheimer Weichsel, Schattenmorelle.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Digitized by Google

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1910 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1910 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15[I] in Stuttgart, unterhält Lager und vermittelt zu Fabrikpreisen folgende

Geräte und Materialien

für:

a) **Bodenbearbeitung:** Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) **Baumsatz und Baumpflege:** Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) **Obst- u. Baumschutz:** Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge; Drahtgeflechte, Spalier- und Stacheldraht.

d) **Obsternte, Sortierung u. Verpackung:** Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- u. Beerenobst- Post- und Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- u. Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) **Obstverwertung:** Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) **Obstaufbewahrung:** Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) **Vogelschutz:** Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Durch diese Einrichtung sind unsere Mitglieder in die angenehme Lage versetzt, erprobt zweckmäßige Geräte und Materialien für Obstbau und Obstversand zu billigsten Preisen sich beschaffen zu können.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Die Zentralvermittlungsstelle des Vereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15[I], unterhält Muster und Lager sämtlicher Gegenstände für Vogelschutz und Fütterung.

Digitized by Google

Anzeigen.

Sprühteufel „Gnom“,

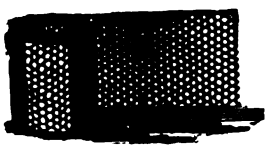
HS

eine Salonspritze für Wasserzerstäubung. Messing vernickelt. Feinste Ausstattung. Hervorragend geeignet zum Bestäuben von Zimmer- und Topfpflanzen.

Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebr. Holder, Metzingen i. Württ., Maschinenfabrik.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von ℳ 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [e

L. V. Guberan Göppingen.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen**, hoch- und niederstämmig. und **Beerenobst**, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordons, Kern- und Steinobst in den besten gangbarsten Sorten.

Rosen, hochstämmig und niedrig veredelte, in bestbewährten alten und nur guten neuen Sorten. Tadellose Ware! Garantie für Sortenechtheit!

P. Kling, Zuffenhausen b. Stuttgart.

Telephon 157. [60

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [26

Balth. Scheerer, Baumwart.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

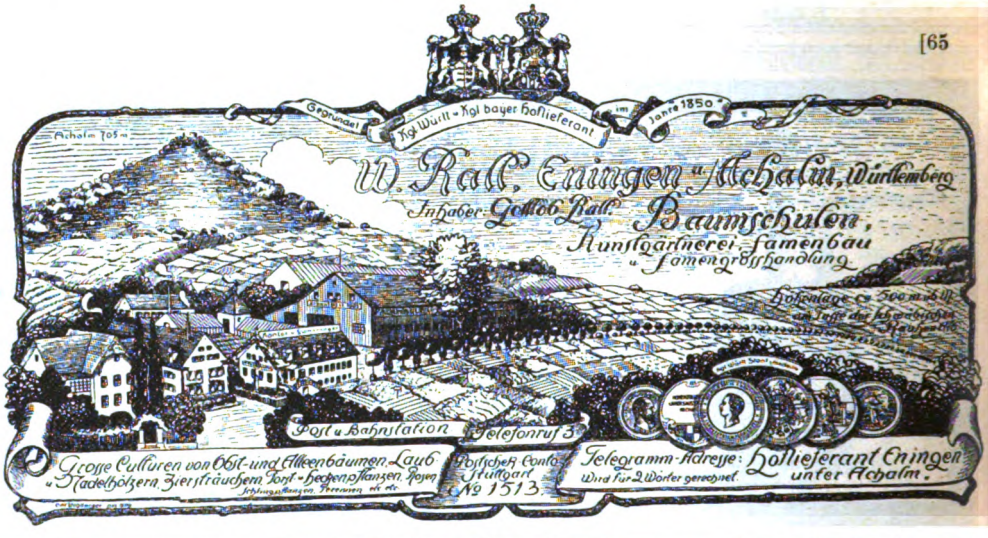
REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren**, hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** ꝛc. Ferner **Thuja occidentalis**, sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u Alpinen** ꝛc. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden u. spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.

Illustr. Katalog gratis und franko.

Digitized by Google

[65



E. ROLL
Baumschulenbesitzer
Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)
empfiehlt **Obstbäume**, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, **Alleebäume, Ziersträucher, Rosen, Beerenobst, Wald- u. Heckenpflanzen** etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m. ü. d. M.) **Baumschulen zu billigen Preisen.**
Katalog grat. und franco. [49

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co. Berlin SW. 48

H. Schmidt
J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Für Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

Wilh. & Chr. Berger
Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 18
empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: **Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.**
Geräte für Feld- und Gartenbau wie: **Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Zeusen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.**
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Digitized by Google

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1909.

Seite

Zum neuen Jahr 1909 1

Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden 2
Erfrorenes Obst 5
Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel . . 7
Amerikanisches „Mulchen“ 7
Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung 18
Vom Umpfropfen älterer Bäume 22
Schwäbische Hausspaliere 33
Verwertung des Tafelobstes 35
Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten 49
Vom Umpfropfen älterer Bäume . . . 52. 65
Einst und jetzt 68
Unsere Gratisabgabe von Edelreisern . . . 70
Programm-Entwurf für Kreis- und Bezirks-Obstausstellungen 70
Ein Wort für den Haselnußstrauch . . . 81
Nach Sturm und Hagel 84
Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung 85
Obstein- und -ausfuhr 1908 86
Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt . . 98. 113
Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obsterertrags 103
Spalierobstzucht an Hauswänden 130
Der ungleiche Borkenkäfer 133
Versuche mit Obstbaumkarbolineum . . . 133
Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten . . 134
Wert der Düngung unserer Obstbäume . . 145
Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter 149
Pflanzet Frühobst! 155
Wo in Europa wird Apfelwein getrunken? . 159
Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen 177
Mehr Apfelbäume! 180
Die Ausrottung der Misteln 182
Herbst- und Winterarbeiten an unsren Obstbäumen 183

Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier 1908 24
Neugegründete Obstbauvereine . . . 8. 25. 195
Prämiierungen 8. 88
Monatsversammlung am 14. Januar 1909 . 24
Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909 . . . 37. 54
Personal-Nachrichten 58. 185
Zur Sonntagsruhe 67
Auf nach Tübingen! 106
Praktische Demonstrationen 117
Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis . . . 119
Aus dem Vereinsleben 136
Obstverwertungskurse in Reutlingen . . . 138
III. Württemb. Obstbautag in Tübingen . . 161
Monatsversammlung am 19. Nov. 1909 . . 194

Literatur.

Seite 8, 58, 88, 106, 138, 168, 185.

Monats-Kalender.

Januar S. 10, Februar S. 26, März S. 45, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 89, Juli S. 107, August S. 124, September S. 139, Oktober S. 169, November S. 187, Dezember S. 196.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 26, März S. 45, April S. 59, Mai S. 76, Juni S. 89, Juli S. 108, August S. 127, September S. 140, Oktober S. 171, November S. 188, Dezember S. 197.

Brief- und Fragekasten.

Seite 12, 28, 45, 61, 78, 92, 109, 127, 141, 173, 198.

Kleine Mitteilungen.

Seite 13, 94, 109, 142, 189.

Digitized by Google

Digitized by Google

Ueber 50000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preisliste gratis!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

[20

Avenarius-
Baumspritzmittel
Erstklassiges sog.
wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln.
[32

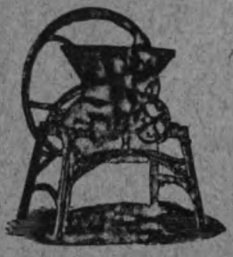
Porzellan-Etiketten
für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.
8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Cocosfaserstricke
Raffiabast, prima Qualität.
Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.
Gebrüder Kocher, Wärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Denken Sie an die Vertilgung der Frostspanner!
Raupenleim
von sehr langer Klebkraft!
Empfohlen im Flugblatt Nr. 46, Abs. 25 der **Kaiserl. biolog. Anstalt zu Dahlem.** 4 kg Poststr. Mk. 3.75, Eimer ca. 12 kg Mk. 11.—, ca. 22 kg Mk. 20.—. **Präp.** Pergamentrollen im gleichen Flugblatt empfohlen ca. 50 m lang, ca. 12 m breit à Mk. 1.20, ca. 17 m breit à Mk. 1.60. Spachtel zum Aufstreichen à 40 Pf. Kordel billigst. [44
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Digitized by Google

J. Eckhardt & Sohn, Maschinenfabrik, Ulm



empfehlen ihre rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Mühlen und Pressen

zur Obst-, Trauben- und Beerweinbereitung.

Unsere Obstmühlen mit Steinwalzen wurden schon oftmals mit **höchsten Auszeichnungen** prämiiert, insbesondere Straßburg 1891 von der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem 1. Preis für leichtesten Gang und größte Leistung bei feinstem Mahlgut. **Dauerhafteste Ausführung unter Garantie bei billigsten Preisen.**

Prospekte gratis und franko. [7

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck

(Württemberg)

empfehlen

Obst- u. Alleebäume

Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst

Preisliste gratis u. franko.

Telephon 9

[14

Theodor Koch

Schwäb. Hall

Heilbronnerstrasse 15

fabriziert [42

Gartenhäuser

aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.

D. R. G. M. Schutz.

H. SCHÄCHTERLE

OBST = ZIER = GEHÖLZ

BAUMSCHULEN

STUTTGART = CANNSTATT :

SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[21

♦ Katalog ♦ gratis und franko.

Telephon 41 Amt Obertürkheim.

Erstklassige Obstbäume

aller Art, Rosen und Beerenobst

empfiehlt zu den billigsten Preisen [61

D. Hartmann, Baumschulen

Hedelfingen b. Stuttgart.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Digitized by Google

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle. —
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-

Produzent u. Händler, Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren, Gasen, Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1e

---

Obstbäume-
Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße
empfiehlt
Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Telephon 219.

Koche auf Vorrat

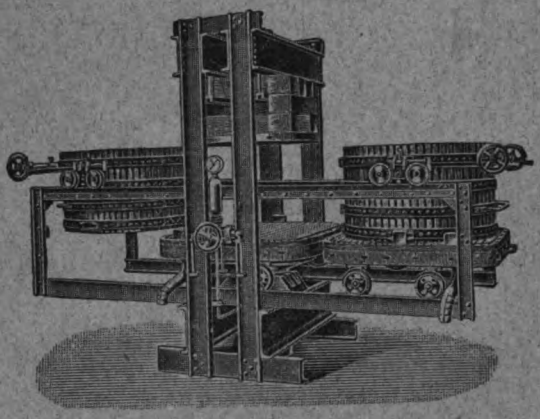
mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25% ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Digitized by Google



Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

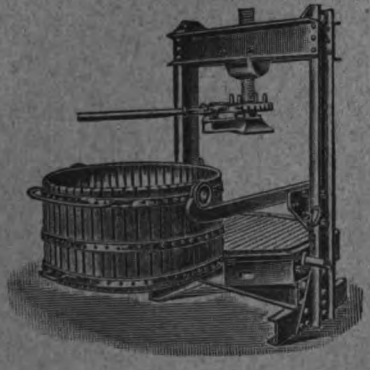
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

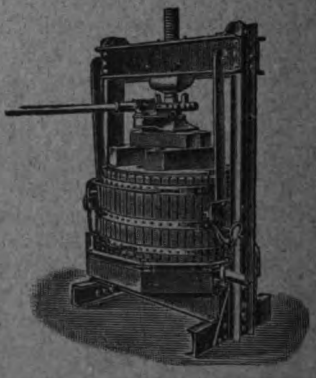
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Verlags-Buchdruckerei.

Digitized by Google

Photomount
Multibinders
Gaylord Bros., Inc.
Makers
Syracuse, N.Y.

Digitized by Google

MICHIGAN STATE UNIVERSITY LIBRARIES
3 1293 02975 1322

Digitized by Google